

TINTO CÃO

DOC – DOURO RED 2019

Castas Cépages Varieties **Tinto Cão 100%** | pH **3,50** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste Schist** | Álcool Alcohol **13%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **5,4 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual sugar **< 2 g/L** | Contém sulfitos Contient des sulfites Contains sulfites.

CLIMA

O ano vitícola de 2019 caracterizou-se por grandes oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual mais baixos que o normal, considerando-se um ano seco. A ocorrência de precipitação pontual no período de vindima teve um impacto muito positivo na evolução da maturação. A colheita proporcionou mostos de elevada qualidade e bastante aromáticos, em geral com acidez mais elevada que em anos anteriores.

VINIFICAÇÃO

A vindima foi realizada em Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22Kg até à adega. Estiveram 12h numa câmara frigorífica, sendo desengaçadas, parcialmente esmagadas e conduzidas, por gravidade, até ao lagar de granito, onde ocorreu a fermentação alcoólica completa com leveduras indígenas e pisa a pé. Depois, o vinho foi conduzido para pipas de 225L, seguindo-se a fermentação maloláctica. O envelhecimento foi feito nestas mesmas pipas durante 12 meses. **O vinho foi engarrafado em Maio de 2021.**

PROVA

Apresenta cor rubi, no aroma surgem notas florais e algum mirtilo. Um vinho rústico, taninos bem presentes e madeira muito bem integrada. Vinho para descobrir esta nobre casta.*

*Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz solar.

CLIMAT

L'année viticole 2019 a été caractérisée par de fortes variations de température et des précipitations annuelles inférieures à la normale, la considérant comme année sèche. L'apparition de précipitations ponctuelles pendant la période de récolte a eu un impact très positif sur l'évolution de la maturation. La récolte a apporté des moûts de grande qualité et très aromatiques, en général avec une acidité plus élevée que les années précédentes.

VINIFICATION

La vendange a eu lieu en Septembre. Les raisins ont été transportés dans des caisses de 22Kg jusqu'à la cave. Ils ont passé 12h dans une chambre froide, étant égrappés, doucement broyés et conduits par gravité au "lagar" en granit où la fermentation alcoolique complète a eu lieu par des levures indigènes et foulage au pied. La fermentation malolactique s'est déroulée dans des fûts de 225L. Le vin a ensuite vieilli 12 mois. **Le vin a été mis en bouteille en Mai 2021.**

DÉGUSTATION

Il présente une couleur rubis, possédant un arôme aux notes florales et à la myrtille. Un vin rustique, aux tanins bien présents et au tanin boisé très bien intégré. Vin pour découvrir ce cépage d'élite.*

*Conservar dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

CLIMATE

The year 2019 was characterized by large temperature fluctuations and a lower than usual precipitation, turning it into a dry year. The occurrence of punctual precipitation during the Harvest created a positive impact on the evolution of the maturation. The harvest provided high quality and very aromatic musts, with a general higher acidity than previous years.

WINEMAKING

Harvest took place in September. The grapes were transported to the winery in 22Kg boxes. They were kept in cold storage for 12h, then de-stemmed, partially crushed and conducted by gravity to the granite lagares to be crushed by foot, where the complete alcoholic fermentation takes place using native yeasts. After that process, the wine was placed in 225L barrels, where the malolactic fermentation occurred. Aging was done in the same casks for 12 months. **The wine was bottled in May 2021.**

TASTING NOTES

A ruby coloured wine, its aroma is filled with floral notes and a hint of blueberry. A rustic wine with high tannins and a well-integrated wood aroma, this is the perfect introductory wine to this noble variety.*

*Store in a dry and dark place out of direct light.



QUINTA DO
PESSEGUEIRO