

PESSEGUIERO COLHEITA

DOC – DOURO WHITE 2021

Castas Cépages Varieties **Rabigato 52% . Viosinho 40% . Gouveio 8%** | pH **3,19** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol Alcohol **12,5%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **6,3 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual sugar **< 2 g/L** | Contém sulfitos Contient des sulfites Contains sulfites.

CLIMA

O Ano Vitícola de 2020/2021 caracterizou-se por algumas oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual relativamente ao valor histórico, considerando-se um ano normal e seco. Com uma vindima longa, fresca e chuvosa (essencialmente a partir da 2ª quinzena de Setembro). Os mostos são de boa qualidade, mais frescos, aromáticos, boa acidez e ligeiramente menos alcoólicos.

VINIFICAÇÃO

A vindima foi realizada em Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22Kg até à adega. Estiveram 12h em câmara frigorífica, sendo parcialmente esmagadas e prensadas em prensa vertical. Fermentação natural com leveduras indígenas e estágio do vinho com borras finas em pipos de 600L (30%) e em cubas inox (70%). **Foi engarrafado em Maio 2022.**

PROVA

De cor limão, vinho aromático com destaque para lima e fruta branca. Seco, excelente acidez e muito fresco na boca. A beber em qualquer ocasião.*

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

CLIMAT

L'année viticole 2020/2021 se caractérise par quelques variations au niveau de la température et au niveau de la précipitation, par rapport aux valeurs enregistrées dans les années précédentes. 2020/2021 a été considérée comme une année normale et sèche. Grâce à une vendange de longue durée, fraîche et pluvieuse (surtout, à partir de la mi-septembre). Les moûts de raisin sont de bonne qualité, plus frais, plus aromatiques, dotés d'une bonne acidité, et légèrement moins alcooliques.

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 partiellement foulés et pressés dans une presse verticale. Fermentation naturelle avec des levures indigènes et élevage sur lies en demi-muid (30%) et en cuve inox (70%). **Le vin a été mis en bouteille en Mai 2022.**

DÉGUSTATION

De couleur citron, un vin aromatique avec une touche de citron vert et fruits blancs. Sec, une excellente acidité et très frais en bouche. À boire à tout moment.*

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

CLIMATE

The 2020/2021 winemaking year was characterised by fluctuating temperatures and levels of annual rainfall when compared to previous years, registering as a particularly normal, dry year. It was a long, cool, rainy harvest (mainly from the 2nd fortnight in September onwards). The musts are high quality, fresher and aromatic. They have good acidity and are slightly less alcoholic.

WINEMAKING

Harvested in September, the grapes were transported to the winery in 22Kg boxes, where they were kept in a cold storage for 12h, then partially crushed and pressed using vertical presses. Natural fermentation took place with indigenous yeast and the wine aged on fine lees in 600L barrels (30%) and stainless-steel vats (70%). **It was bottled in May 2022.**

TASTING NOTES

Lemon-coloured, aromatic wine with lime and white fruit highlights. Dry, excellent acidity and very fresh in the mouth. A wine for any occasion.*

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



QUINTA DO
PESSEGUIERO