

PESSEGUEIRO RESERVA

DOC – DOURO WHITE 2021

Castas Cépages Varieties **Rabigato 85% . Folgasão 15%** | pH **3,29** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste Schist** | Álcool Alcohol Alcohol **12%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **5,8 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 no início de setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22Kg até à adega. Estiveram 12h em câmara frigorífica, sendo prensadas em prensa vertical. A Fermentação natural com leveduras indígenas ocorreu, na totalidade do lote, em pipos usados de 600L. Estágio de 6 meses em madeira sobre borras finas. **Foi engarrafado em Maio de 2022.**

PROVA

Cor amarelo brilhante, aroma com notas tropicais, madeira muito bem integrada. Vinho muito guloso para acompanhar uma refeição de peixe ou marisco.*

*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 été faite en septembre. Les raisins ont été transportés dans des caisses de 22 kg jusqu'à la cave. On les a mis en chambre froide pendant 12 heures, puis ils ont été pressés dans un pressoir vertical. La fermentation naturelle avec les levures indigènes s'est réalisée, dans l'ensemble du lot, dans des tonneaux anciens de 600L. Le vin a mûri pendant 6 mois sur de fines lies, dans des fûts en bois. **Le vin a été mis en bouteille en Mai 2022.**

DÉGUSTATION

Couleur jaune brillant, arôme avec des notes tropicales et un arôme boisé très bien incorporé. Vin très gourmand pour accompagner un plat de poisson ou de fruits de mer.*

*Conserver 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 early September, the grapes were transported to the winery in 22kg boxes, where they were kept in a cold room for 12 hours and then pressed in a vertical press. The wine was then transferred to 600L barrels, where natural fermentation began using native yeasts. The final step was ageing the wine for six months in wood on fine lees. **It was bottled in May 2022.**

TASTING NOTES

Bright yellow colour, aroma with tropical notes and a strong woody flavour. A very moreish wine to pair with fish or seafood.*

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



QUINTA DO
PESSEGUEIRO