

PESSEGUEIRO RESERVA

DOC – DOURO RED 2020

Castas Cépages Varieties **Touriga Nacional 40% . Touriga Franca 40% . Tinta da Barca 20%**
| pH **3,71** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste Schist** | Álcool Alcool Alcohol **14%** | Acidez total Acidité
totale Total acidity **5,2 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual sugar **< 2 g/L** | Contém sulfitos
Contient des sulfites Contains sulfites.

CLIMA

O ano vitícola de 2020 caracterizou-se por algumas oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual relativamente aos valores históricos, considerando-se um ano quente e seco. Apesar do verão muito quente, produziram-se vinhos muito promissores, com frescura e intensidade.

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 aos balseiros de madeira, onde ocorreu a fermentação alcoólica completa. A fermentação malolática ocorreu naturalmente em cuba de Inox e, de seguida, o vinho foi conduzido para barricas usadas de 225L e pipos usados de 600L, onde estagiou durante 12 meses. **Foi engarrafado em Maio de 2022.**

PROVA

Cor rubi brilhante, aromas balsâmicos e algum mirtilo. Um vinho cheio com taninos bem colocados, muito persistente e explosivo. **Perfeito para a sua refeição!***

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

CLIMAT

L'année viticole 2020 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 a été considérée comme étant une année chaude et sèche. En dépit d'un été très chaud, on a produit des vins très prometteurs, dotés d'une grande fraîcheur et d'une grande intensité.

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 aux foudres où la fermentation alcoolique complète a eu lieu. La fermentation malolactique s'est déroulée dans des cuves d'inox. Le vin a ensuite vieilli 12 mois dans des fûts anciens de 225 L et des demi-muids. **Le vin a été mis en bouteille en Mai 2022.**

DÉGUSTATION

De couleur rubis brillant, avec des arômes balsamiques et quelques notes de myrtille. Un vin enveloppant, persistant et explosif, dont les tanins sont bien équilibrés. Parfait pour votre repas !*

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

CLIMATE

The 2020 winemaking year was characterised by fluctuating temperatures and levels of annual precipitation when compared to previous years, registering as a particularly hot, dry year. Despite the scorching summer, very promising wines were produced, described as fresh with an intense flavour.

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 de-stemmed, partially crushed and conducted by gravity to the wooden tanks, where the complete alcoholic fermentation took place. Malolactic fermentation occurred naturally in stainless steel vats and then the wine was transported to 225L and 600L old barrels, where it aged for 12 months. **The wine was bottled in May 2022.**

TASTING NOTES

Bright ruby colour, balsamic aromas, and a hint of blackcurrant. A very persistent, explosive wine filled with well-balanced tannins. A perfect match for your meal!*

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



QUINTA DO
PESSEGUEIRO