

# ALUZÉ

DOC – DOURO RED 2018

Castas Cépages Varieties **Touriga Nacional 50% . Touriga Franca 50%** | pH **3,83** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol 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 | Albumina de ovo Albumine de l'oeuf Egg albumin.

## CLIMA

O Inverno foi frio e seco, a Primavera fria e extremamente chuvosa. As temperaturas começaram a subir com relevância no final de Junho, atingindo uma forte intensidade no princípio de Agosto, o que acelerou a maturação tardia. Felizmente, esta foi equilibrada graças às reservas abundantes de água.

## 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 reservatórios de fermentação. A vinificação foi feita em cubas de inox. O vinho estagiou 12 meses em balseiros e cubas de inox. **O vinho foi engarrafado em Maio 2020.**

## NOTAS DE PROVA

Cor rubi brilhante. Aromas de bosque, figo e amora preta. Vinho extraordinariamente gastronómico. Na boca destaca-se a acidez vibrante, bem como as notas de anis e pimenta preta. Os taninos são frescos e atrativos. **Vai evoluir muito bem em garrafa.\***

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

## CLIMAT

L'hiver a été froid et sec, suivi d'un printemps froid et extrêmement pluvieux. Les températures ont nettement augmenté à la fin du mois de juin, en atteignant une forte intensité au début du mois d'août. Cela a accéléré la maturation tardive. Heureusement, celle-ci a récupéré son équilibre, grâce à des réserves abondantes en eau.

## VINIFICATION

La vendange a eu lieu au mois de septembre. Les raisins ont été transportés dans des boîtes de 22Kg jusqu'à la cave. Dans un premier temps, ils ont été conservés 12h en chambre froide, après quoi ils furent égrappés, partiellement foulés et transférés par gravité dans les cuves de fermentation. La vinification s'est déroulée dans des cuves en inox. Ensuite, le vin a vieilli 12 mois dans des foudres de chêne et dans des cuves en inox. **Le vin a été mis en bouteille en Mai 2020.**

## DÉGUSTATION

Couleur rubis brillant. Arôme boisé et arômes de figue et de mûre noire. Vin exceptionnellement gastronomique. En bouche, ce vin déploie une acidité vibrante et des notes d'anis et de poivre noir. Ses tanins sont frais et attractifs. Très bonne évolution du vin en bouteille.\*

\*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

The grape harvest was carried out in September. The grapes were transported to the winery in 22Kg boxes. They were kept for 12h in cold storage and were then destemmed, partially crushed, and carried by gravity to the fermentation reservoirs. Vinification was done in stainless steel vats. The wine was aged for 12 months in wooden and stainless steel vats. **The wine was bottled in May 2020.**

## TASTING NOTES

Vivid ruby colour. Aromas of woodland, figs, and blackberries. Remarkably gastronomical wine; vibrant acidity and notes of aniseed and black pepper stand out on the palate. The tannins are fresh and appealing. It will develop very well in the bottle.\*

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



QUINTA DO  
PESSEGUEIRO