

QUINTA DO PESSEGUIRO

DOC – DOURO RED 2018

Castas Cépages Varieties **Vinhas velhas . Vieilles Vignes . Old Vines 40% . Touriga Nacional 40% . Touriga Franca 20%** | pH **3,80** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol Alcohol **13,5%** | 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 | 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 no mês de Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22Kg até à adega. Estiveram 12h em câmara frigorífica, sendo conduzidas, por gravidade, até aos lagares, onde decorreu a fermentação. O vinho estagiou 12 meses em barricas de 225L e pipas de 600L de carvalho francês e austriaco. **Foi engarrafado em Maio 2020.**

NOTAS DE PROVA

Apresenta cor rubi brilhante. Aromas de noz moscada, alecrim, rosmaninho e carqueja. Na boca tem notas de chocolate mentolado, curcuma e alguma pimenta no final. Boa persistência e muita elegância.*

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

CLIMAT

L'hiver fut froid et sec. Le printemps fut froid et extrêmement pluvieux. Les températures ont commencé à augmenter considérablement à la fin juin, atteignant une forte intensité début août, ce qui a accéléré la maturation tardive. Heureusement, celle-là a été équilibré grâce aux abondantes réserves d'eau.

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 et conduits par gravité jusqu'au "lagar" en granit où s'est réalisée la fermentation. Pendant 12 mois, le vin a séjourné dans des fûts de 225L et des demi-muid de 600L de chêne français et autrichien. **Le vin a été mis en bouteille en Mai 2020.**

DÉGUSTATION

Il présente une couleur rubis brillant, avec des arômes de noix de muscade, de romarin et de genêt. En bouche, il dévoile des notes de chocolat à la menthe, de curcuma et une finale poivrée. Il présente une bonne longueur et une grande élégance.*

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

CLIMATE

Winter was cold and dry, spring cold and extremely rainy. Temperatures started to raise significantly towards end of June, getting very intense in the beginning of August. This did speed up the delayed maturation process, which was, luckily, balanced by the abundant water reservations.

WINEMAKING

Harvest took place in September. The grapes were transported to the winery in 22Kg boxes. They were kept in cold room for 12h, then conducted by gravity to the granite lagares, where complete fermentation took place. Aging was done for 12 months in 225L barrels and 600L casks French and Austrian oak barrels. **The wine was bottled in May 2020.**

TASTING NOTES

Vivid ruby colour. Nutmeg, thyme, rosemary, and gorse flavours. In the mouth, it presents with minty chocolate and turmeric notes, rounding off with a hint of pepper. An exquisite wine with a good finish.*

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



QUINTA DO
PESSEGUIRO