

# TINTO CÃO

DOC – DOURO RED 2020

Castas Cépages Varieties **Tinto Cão 100%** | pH **3,60** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol **14,5%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **5,3 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 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 ao lagar de granito, onde ocorreu com leveduras indígenas a fermentação alcoólica completa com pisa a pé. Depois, o vinho foi conduzido para pipas de 225L, seguindo-se a fermentação malolática. O envelhecimento foi feito nestas mesmas pipas durante 18 meses. **O vinho foi engarrafado em Maio de 2022.**

## NOTAS DE PROVA

Vinho de cor rubi claro, destacam-se os aromas de figos secos e amêndoa torrada. Vinho intenso, cheio e bastante seco. Para uma expressão total aconselha-se a sua decantação.\*

\*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 au "lagar" en granit où la fermentation alcoolique complète a eu lieu par des levures indigènes et foulage au pied. La fermentation malolactique s'est déroulée dans des fûts de 225L. Le vin a ensuite vieilli 18 mois. **Le vin a été mis en bouteille en Mai en 2022.**

## DÉGUSTATION

Un vin de couleur rubis clair, où sont mis en évidence des arômes de figes sèches et d'amande torréfiée. Un vin intense, enveloppant et très sec. Pour une expression complète, il est recommandé de décanter le vin.\*

\*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

Harvest took place in September. The grapes were transported to the winery in 22Kg boxes. They were kept in cold storage for 12h, then de-stemmed, partially crushed and conducted by gravity to the granite lagares to be crushed by foot, where the complete alcoholic fermentation takes place using native yeasts. After that process, the wine was placed in 225L barrels, where the malolactic fermentation occurred. Aging was done in the same casks for 18 months. **The wine was bottled in May of 2022.**

## TASTING NOTES

Light ruby-coloured wine with particularly notable aromas of dried figs and roasted almonds. Intense, full-bodied, reasonably dry wine. Best decanted.\*

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



QUINTA DO  
PESSEQUEIRO