

PESSEGUEIRO VINHA DA AFURADA RESERVA

DOC – DOURO WHITE 2019

Castas Cépages Varieties **Rabigato 50% . Viosinho 50%** | pH **3,27** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol Alcohol **13%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **5,9 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual sugar **< 2 g/L** | Contém sulfitos Contient des sulfites Contains sulfites.

CLIMA

O ano vitícola de 2019 caracterizou-se por grandes oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual mais baixos que o normal, considerando-se um ano seco. A ocorrência de precipitação pontual no período de vindima teve um impacto muito positivo na evolução da maturação. A colheita proporcionou mostos de elevada qualidade e bastante aromáticos, em geral com acidez mais elevada que em anos anteriores.

VINIFICAÇÃO

A vindima foi realizada em setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22Kg até à adega. Estiveram 12h em camara frigorífica, sendo parcialmente esmagadas, seguindo-se a prensagem. O mosto foi conduzido para uma cuba de inox, onde se realizou a fermentação alcoólica com leveduras indígenas. De seguida, estagiou em pipos de 600L durante 16 meses com *batónnage* e 16 meses em cuba de inox. **O vinho foi engarrafado em Novembro 2022.**

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor palha, aromas de pera rocha e algumas notas florais. Na boca revela-se um vinho completo, salivante e com uma acidez super vibrante. Um branco de altitude e muito gastronómico.*

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

CLIMAT

L'année viticole 2019 a été caractérisée par de fortes variations de température et des précipitations annuelles inférieures à la normale, la considérant comme année sèche. L'apparition de précipitations ponctuelles pendant la période de récolte a eu un impact très positif sur l'évolution de la maturation. La récolte a apporté des moûts de grande qualité et très aromatiques, en général avec une acidité plus élevée que les années précédentes.

VINIFICATION

La vendange a eu lieu au mois de septembre. Les raisins ont été transportés jusqu'à la cave dans des boîtes de 22Kg. Ils ont été conservés pendant 12h en chambre froide, après quoi ils ont été partiellement foulés et pressés. Les moûts de raisin ont été conduits dans une cuve en inox, où s'est réalisée la fermentation alcoolique avec des levures indigènes. Ensuite, le vin a vieilli 16 mois dans des fûts de 600L, en recourant au *batónnage* et 16 mois dans une cuve en inox. **Le vin a été mis en bouteille en Novembre 2022.**

DÉGUSTATION

Robe paille, arômes de poire et quelques notes florales. Un vin rond, salivant, avec une belle acidité. Un blanc d'altitude et destiné à la gastronomie.*

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

CLIMATE

The year 2019 was characterized by large temperature fluctuations and a lower than usual precipitation, turning it into a dry year. The occurrence of punctual precipitation during the Harvest created a positive impact on the evolution of the maturation. The harvest provided high quality and very aromatic musts, with a general higher acidity than previous years.

WINEMAKING

The grape harvest was carried out in September. The grapes were transported in 22Kg boxes to the winery. They were then kept in a cold room for 12h and partially crushed once pressed. The must was then transported to a stainless-steel vat for alcoholic fermentation using native yeasts. The final step was ageing the wine for 16 months in 600L barrels with *batónage*, followed by 16 months in a stainless-steel vat. **It was bottled in November 2022.**

TASTING NOTES

Straw-coloured wine with aromas of Portuguese pear and floral notes. A full-bodied, salivating wine with a particularly vibrant acidity. A dry white from high altitudes with good tannin potential.*

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



QUINTA DO
PESSEGUEIRO