

PESSEGUEIRO COLHEITA

DOC – DOURO WHITE 2023

Castas Cépages Varieties **Rabigato 75% . Viosinho 20% . Gouveio 5%** | pH **3,51** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol Alcohol **13%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **4,9 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual sugar **< 2 g/L** | Contém sulfitos Contient des sulfites Contains sulfites.

CLIMA

O ano vitícola de 2022/2023 caracterizou-se por mais um ano atípico, com o Inverno quente e chuvoso, uma Primavera muito quente e seca, e um Verão quente e classificado como normal. A vindima de 2023 apresentou bagos maiores e consequentemente maior peso, com maior teor em azoto assimilável, em oposição verificou-se uma tendência generalizada para teores inferiores de álcool provável, acidez total, pH, mas dentro dos valores normais para vinhos de qualidade.

VINIFICAÇÃO

A vindima foi realizada em Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22Kg até à adega. Estiveram 12h em câmara frigorífica, sendo parcialmente esmagadas e prensadas em prensa vertical. Fermentação natural com leveduras indígenas e estágio do vinho com borras finas em pipos de 600L (30%) e em cubas inox (70%). **Foi engarrafado em Março de 2024.**

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo limão médio. No nariz apresenta ligeiras notas cítricas e de maçã verde complementadas com alguma mineralidade, transmitindo sensações de frescura e leveza. Na boca, a sua acidez transmite frescura no palato, com destaque para as notas cítricas. Bom volume de boca derivado à ligeira maceração pelicular que efetuou complementando o conjunto, tornando-o elegante e bem estruturado. Final longo e persistente.*

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

CLIMAT

L'année viticole 2022/2023 a été considérée comme une année atypique, avec un hiver chaud et pluvieux, suivi d'un printemps très chaud et sec, et d'un été également chaud mais considéré normal. La vendange 2023 a présenté de plus gros grains de raisins, et donc plus lourds, à forte teneur en azote assimilable. En revanche, la tendance générale est à la baisse des taux d'alcool probable, d'acidité totale et de pH, mais dans les valeurs normales pour des vins de qualité.

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 partiellement foulés et pressés dans une presse verticale. Fermentation naturelle avec des levures indigènes et élevage sur lies en demi-muid (30%) et en cuve inox (70%). **Le vin a été mis en bouteille en Mars 2024.**

DÉGUSTATION

D'une robe jaune citron à l'intensité moyenne. Le nez est marqué par des notes citronnées et de pomme verte, complétées par une touche minérale, transmettant une belle fraîcheur. En bouche, son acidité transmet une fraîcheur au palais, tout en mettant l'accent sur les notes citronnées. Bouche ample, grâce à une légère macération pelliculaire, ce qui le rend élégant et bien structuré. Finale longue et persistante.*

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

CLIMATE

The 2022/2023 wine year was another atypical year with a warm, rainy winter, a very dry spring and a hot summer classed as "normal". The 2023 harvest produced larger grapes, which consequently registered a higher weight with higher assimilable nitrogen content. In contrast, a general trend was noted towards lower levels of probable alcohol, total acidity, and pH, though the levels registered were within normal ranges for quality wines.

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 partially crushed and pressed using vertical presses. Natural fermentation took place with indigenous yeast and the wine aged on fine lees in 600L barrels (30%) and stainless-steel vats (70%). **It was bottled in Mars 2024.**

TASTING NOTES

Medium lemon yellow colour. On the nose, it presents notes of light citrus and green apple complemented by some minerality, providing freshness and lightness. On the palate, its acidity gives it a fresh air with enhanced citrus notes, a good volume derived from slight skin maceration processes, complementing the flavours already present and rendering the wine elegant and well structured. Long and persistent finish.*

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



QUINTA DO
PESSEGUEIRO

2024