

QUINTA DO PESSEGUEIRO

DOC – DOURO WHITE 2023

Castas Cépages Varieties **Rabigato 70% . Folgasão 30%** | pH **3,32** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste Schist** | Álcool Alcohol **12%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **6,1 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 conduzidas para cuba de inox, onde se realizou a maceração pelicular até ao início da fermentação por leveduras indígenas. De seguida e após a prensagem, seguiu para pipos de 600L, onde finalizou a fermentação alcoólica e estagiou durante 8 meses sobre as borras finas. **O vinho foi engarrafado em Maio de 2024.**

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo dourado profunda. No nariz destacam-se notas florais iniciais, com sensações de fruta tropical associadas a aromas de madeira tostada e pastelaria. Na boca possui uma acidez inicial vibrante, seguida de notas de mel e tosta associadas a sensações de pera cozida. Um vinho volumoso, denso, que mantém uma frescura interessante e um final de boca longo.*

*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 broyés et conduits aux cuves en inox, où la macération pelliculaire est réalisée jusqu'au début de la fermentation par les levures indigènes. Ensuite et après pressurage, il est passé en fûts de 600L, où il a terminé la fermentation alcoolique et vieilli pendant 8 mois sur de fines lies. **Le vin a été mis en bouteille en Mai 2024.**

DÉGUSTATION

Couleur intense jaune doré. Belles nuances florales, avec une sensation de fruits tropicaux associée à des arômes toastés et de pâtisserie. En bouche, il présente une acidité initiale vibrante, suivie de notes de miel, associées à des sensations de poire cuite. Un vin volumineux, dense, qui conserve une jolie fraîcheur et qui persiste en bouche.*

*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 conducted to the stainless-steel vats, where the skin maceration was carried out until the beginning of fermentation by indigenous yeasts. Then and after pressing, the wine was placed in 600L barrels, where it finished the alcoholic fermentation and aged for 8 months on fine lees. **It was bottled in May 2024.**

TASTING NOTES

Deep golden yellow colour. On the nose, initial floral notes stand out, with hints of tropical fruits coupled with aromas of toasted wood and pastries. On the palate, it has a vibrant initial acidity, followed by notes of honey and toast combined with hints of boiled pear. A voluminous, dense wine that maintains an interesting freshness and a long finish.*

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



QUINTA DO
PESSEGUEIRO