

# PESSEGUEIRO RESERVA BRANCO

DOC – DOURO WHITE 2022

Castas Cépages Varieties **Rabigato 85% . Folgasão 15%** | pH **3,32** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol Alcohol **12,5%** | 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.

## CLIMA

O ano vitícola de 2021/2022 caracterizou-se por ser um ano com um Inverno quente e seco, seguido de uma Primavera e Verão também quentes e secos. O período do ciclo vegetativo foi marcado pela precipitação reduzida e pelas altas temperaturas. A seca contínua e as temperaturas muito elevadas durante a maturação obrigaram a vindimas precoces, que só abrandaram com a descida das temperaturas e com a precipitação ocorridas no início de Setembro. Estas condições foram benéficas para a maturação, contribuindo para aumentar a qualidade dos vinhos.

## VINIFICAÇÃO

A vindima foi realizada no início de setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22Kg até à adega. Estiveram 12h em camara frigorífica, sendo prensadas em prensa vertical. A fermentação natural com leveduras indígenas ocorreu, na totalidade do lote, em pipos usados de 600L. Estágio de 6 meses em madeira sobre borras finas. **O vinho foi engarrafado em Maio 2023.**

## NOTAS DE PROVA

Apresenta cor amarelo brilhante, no nariz é fresco, notas limonadas e florais. Na boca é super equilibrado, a madeira a transmitir uma gordura e untuosidade incríveis. Vinho muito persistente e completo.\*

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

## CLIMAT

L'année viticole 2021/2022 a été considérée comme une année avec un hiver chaud et sec, suivi d'un printemps et d'un été également chauds et secs. La période du cycle végétatif a été marquée par de faibles précipitations et par de hautes températures. La sécheresse continue et les températures très élevées, pendant la maturation, ont obligé à des vendanges précoces qui ont seulement diminué grâce à la baisse des températures et grâce aux précipitations survenues au début du mois de septembre. Ces conditions ont été bénéfiques pour la maturation, tout en contribuant à augmenter la qualité des vins.

## VINIFICATION

La vendange a été faite en septembre. Les raisins ont été transportés dans des caisses de 22Kg jusqu'à la cave. On les a mis en chambre froide pendant 12h, puis ils ont été pressés dans un pressoir vertical. La fermentation naturelle avec les levures indigènes s'est réalisée, dans l'ensemble du lot, dans des tonneaux anciens de 600L. Le vin a mûri pendant 6 mois sur de fines lies, dans des fûts en bois.

**Il a été mis en bouteille en Mai 2023.**

## DÉGUSTATION

Il présente une couleur jaune brillant, dégageant une fraîcheur et des notes florales et de citron. En bouche, ce vin est très équilibré, le bois transmet un gras et une onctuosité incroyables. Un vin complet et très persistant.\*

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

## CLIMATE

The 2021/2022 wine-growing year was characterised by a warm, dry winter followed by a hot, dry spring and summer. The period in which the vines experienced vegetative growth was marked by reduced precipitation and high temperatures. Continuous drought and very high temperatures as the grapes ripened led to the need for an early harvest, which only slowed in early September thanks to falling temperatures and precipitation. These conditions were beneficial to grape maturation, contributing to higher-quality wines.

## WINEMAKING

Harvested in early September, the grapes were transported to the winery in 22kg boxes, where they were kept in a cold room for 12h and then pressed in a vertical press. The wine was then transferred to 600L barrels, where natural fermentation began using native yeasts. The final step was ageing the wine for six months in wood on fine lees. **It was bottled in May 2023.**

## TASTING NOTES

Bright yellow in colour, it has a lemony aroma with floral notes. On the palate, it presents with extraordinary balance, with the wood bringing through an incredible fatty richness. A very persistent, comprehensive wine.\*

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



QUINTA DO  
PESSEGUEIRO