

TOURIGA NACIONAL

DOC – DOURO RED 2018

Castas Cépages Varieties **Touriga Nacional 100%** | pH **3,62** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist**
| Álcool Alcohol **13,5%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **5,8 g/L** | Açúcar residual
Sucre résiduel Residual sugar **< 2 g/L** | Contém sulfitos Contient des sulfites Contains sulfites.

CLIMA

O Inverno foi frio e seco, a Primavera fria e extremamente chuvosa. As temperaturas começaram a subir com relevância no final de Junho, atingindo uma forte intensidade no princípio de Agosto, o que acelerou a maturação tardia. Felizmente, esta foi equilibrada graças às reservas abundantes de água.

VINIFICAÇÃO

A vindima foi realizada em Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22Kg até à adega. Estiveram 12h numa câmara frigorífica, sendo depois desengaçadas, parcialmente esmagadas e conduzidas por gravidade até ao lagar de granito, onde ocorreu a fermentação alcoólica completa com pisa a pé. Depois, o vinho foi conduzido para pipas de 225L, seguindo-se a fermentação maloláctica. O envelhecimento foi feito nestas mesmas pipas durante 12 meses. **O vinho foi engarrafado em Junho 2020.**

PROVA

Cor rubi brilhante, aromas de chocolate negro e alcaçuz. Na boca, exprime o terroir do Douro, com uma acidez bem combinada com a madeira. Um Touriga Nacional diferente.*

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

CLIMAT

L'hiver fut froid et sec. Le printemps fut froid et extrêmement pluvieux. Les températures ont commencé à augmenter considérablement à la fin juin, atteignant une forte intensité début août, ce qui a accéléré la maturation tardive. Heureusement, celle-là a été équilibré grâce aux abondantes réserves d'eau.

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 foulage au pied. La fermentation malolactique s'est déroulée dans des fûts de 225L. Le vin a ensuite vieilli 12 mois. **Le vin a été mis en bouteille en Juin 2020.**

DÉGUSTATION

Robe rubis brillant. Arômes de chocolat noir et de réglisse. En bouche, il exprime le terroir du Douro. L'acidité et l'élevage en fut s'associent avec élégance. Un Touriga Nacional différent.*

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

CLIMATE

Winter was cold and dry, spring cold and extremely rainy. Temperatures started to raise significantly towards end of June, getting very intense in the beginning of August. This did speed up the delayed maturation process, which was, luckily, balanced by the abundant water reservations.

WINEMAKING

Harvest took place in September. The grapes were transported in 22Kg boxes up to the wine lodge. They were kept in cold storage for 12h and then they were gravity-driven to the "lagar", where it completed the fermentation. The wine was placed in 225L casks, where the malolactic fermentation occurred. Aging was done in the same casks for 12 months. **The wine was bottled in June 2020.**

TASTING NOTES

A wine with a brilliant ruby color, notes of dark chocolate and liquorice. On the palate it expresses the terroir of the Douro with an acidity that is well combined with wood. A different Touriga Nacional.*

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



QUINTA DO
PESSEQUEIRO