

ALUZÉ

DOC – DOURO RED 2020

Castas Cépages Varieties **Touriga Franca 65% . Touriga Nacional 35%** | pH **3,73** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol **14%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **5,1 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual sugar **< 2 g/L** | Contém sulfitos Contient des sulfites Contains sulfites | Albumina de ovo Albumine de l'oeuf Egg albumin.

CLIMA

O ano vitícola de 2020 caracterizou-se com algumas oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual relativamente aos valores históricos, considerando-se um ano quente e seco. Apesar do Verão muito quente, produziram-se vinhos muito promissores, com frescura e intensidade

VINIFICAÇÃO

AA 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 aos reservatórios de fermentação. A vinificação foi feita em cubas de inox. O vinho estagiou 12 meses em balseiros e cubas de inox. **Foi engarrafado em Junho 2022.**

NOTAS DE PROVA

Cor rubi brilhante, desperta aromas de frutos vermelhos, como morangos e framboesas, com algum balsâmico. Na boca é muito fresco, taninos finos, acidez bem colocada. Vinho muito elegante e que dá prazer a beber.*

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

CLIMAT

L'année viticole 2020 se caractérise par quelques variations au niveau de la température et au niveau de la précipitation, par rapport aux valeurs enregistrées dans les années précédentes. 2020 a été considérée comme étant une année chaude et sèche. En dépit d'un été très chaud, on a produit des vins très prometteurs, dotés d'une grande fraîcheur et d'une grande intensité.

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 aux cuves de fermentation. La vinification s'est déroulée dans des cuves d'inox. Pendant 12 mois, le vin a vieilli en foudre de chêne et en inox. **Le vin a été mis en bouteille en Juin 2022.**

DÉGUSTATION

Robe rubis brillant, évoquant des arômes de fruits rouges, comme les fraises et les framboises, avec un peu de balsamique. Bouche très fraîche, tanins fins, acidité bien placée. Vin très élégant et plaisant à boire.*

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

CLIMATE

The 2020 winemaking year was characterized by fluctuating temperatures and levels of annual precipitation when compared to previous years, registering as a particularly hot, dry year. Despite the scorching summer, very promising wines were produced, described as fresh with an intense flavor.

WINEMAKING

Harvest took place in September. The grapes were transported in 22Kg boxes to the winery. They were kept in cold storage for 12h and then were gravity-driven to the fermentation tanks. Vinification was done in stainless-steel vats. The wine was then aged in stainless steel vats and in oak tanks for 12 months. **It was bottled in June 2022.**

TASTING NOTES

Bright ruby color with aromas red fruits, like strawberries and raspberries with a balsamic touch. Very fresh on the palate, fine tannins, well-placed acidity. A very elegant wine, a pleasure to drink.*

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



QUINTA DO
PESSEQUEIRO