

PESSEGUEIRO COLHEITA

DOC – DOURO WHITE 2024

Castas Cépages Varieties **Rabigato 85% . Viosinho 10% . Gouveio 5%** | pH **3,33** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcool Alcohol **12,5%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **5,5 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual sugar **< 2 g/L** | Contém sulfitos Contient des sulfites Contains sulfites.

CLIMA

O ano Vitícola de 2023/2024 caracterizou-se por algumas oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual, mas foi considerado um ano quente e normal. O período de Inverno foi especialmente quente e chuvoso e o Verão foi quente e seco, ficando o período de Vindima marcado por uma redução das temperaturas. As condições meteorológicas permitiram que as uvas se encontrassem em bom estado fitossanitário, contribuindo para um ano com elevado potencial qualitativo.

VINIFICAÇÃO

A vindima foi realizada em Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 20 kg até à adega. Estiveram 12h em câmara frigorífica, sendo parcialmente esmagadas e prensadas em prensa vertical. Fermentação natural com leveduras indígenas e estágio de 6 meses com borras finas em pipos de 600 L (15%) e em cuba inox (85%). **Foi engarrafado em Maio de 2025.**

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo limão médio. No nariz notas florais iniciais, destacando-se de seguida notas cítricas complementadas com alguma mineralidade, transmitindo uma sensação de frescura. Na boca, acidez bem presente, com um bom volume de boca, seco e gastronómico, terminando com um final longo e persistente.*

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

CLIMAT

L'année viticole 2023/2024 a été caractérisée par quelques fluctuations de température et de pluviométrie annuelle, mais elle a été considérée comme une année chaude et normale. L'hiver a été particulièrement chaud et pluvieux et l'été chaud et sec, la période des vendanges ayant été marquée par des températures plus basses. Les conditions climatiques ont permis un bon état phytosanitaire des raisins, ce qui a contribué à une année à fort potentiel qualitatif.

VINIFICATION

La vendange a eu lieu en septembre. Les raisins ont été transportés dans des caisses de 22 kg 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 (15%) et en cuve inox (85%) pendant 6 mois. **Le vin a été mis en bouteille en Mai 2025.**

DÉGUSTATION

Couleur jaune citron moyenne. Au nez, premières notes florales, suivies de notes d'agrumes complétées par une certaine minéralité, ce qui donne une sensation de fraîcheur. En bouche, l'acidité est bien présente, avec un bon volume, sec et gastronomique, se terminant par une finale longue et persistante.*

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

CLIMATE

The 2023/2024 wine-growing year was characterised by some fluctuations in temperature and annual rainfall, but overall, it was considered warm and typical. Winter was particularly warm and rainy, while summer was hot and dry, with the harvest period marked by lower temperatures. These weather conditions allowed the grapes to be in good phytosanitary condition, contributing to a year with high-quality potential.

WINEMAKING

The harvested took place in September, the grapes were transported to the winery in 20 kg 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 during 6 months in 600 L barrels (15%) and stainless-steel vats (85%). **It was bottled in May 2025.**

TASTING NOTES

Medium lemon-yellow colour. On the nose, it presents initial floral hints, followed by citrus notes complemented by some minerality, transmitting a sense of freshness. On the palate, it has notable acidity with good volume. A dry, gastronomic wine with a long, persistent finish.*

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



QUINTA DO
PESSEGUEIRO