

QUINTA DO PESSEGUEIRO

GRANDE RESERVA DOC – DOURO RED 2020

Castas Cépages Varieties **Vinhas Velhas . Vieilles Vignes . Old Vines 40% . Touriga Nacional 40% . Touriga Franca 20%** | pH **3,60** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcool Alcohol **14,5%** | 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 | Albumina de ovo Albumine de l'oeuf Egg albumin.

CLIMA

O ano vitícola de 2020 caracterizou-se por 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

A vindima foi realizada no mês de Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22Kg até à adega. Estiveram 12h em câmara frigorífica, sendo conduzidas por gravidade até aos lagares, onde decorreu a fermentação. O vinho estagiou 12 meses em barricas de 225L e pipas de 600L de carvalho francês e austriaco. **Foi engarrafado em Maio 2022.**

NOTAS DE PROVA

Cor rubi clássico, aromas de bosque, resina, mentol e algum cacau. Na boca, apresenta-se fresco e elegante. Taninos sedosos, final de boca longo e especiado. Excelente persistência e ideal para uma boa carne assada.*

*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 conduits par gravité au "lagar" en granit où la fermentation alcoolique complète a eu lieu par foulage au pied. Le vin a vieilli pendant 12 mois en fûts de 225L et demi-muids de 600L de chêne français et autrichien. **Le vin a été mis en bouteille en Mai 2022.**

DÉGUSTATION

De couleur rubis classique, avec des arômes boisés, de résine, de menthe et des notes de cacao. En bouche, il est frais et élégant. Un vin enveloppant, dont les tanins sont élégants et dont la longueur en bouche est épicée. D'une excellente persistance, il est idéal pour accompagner une bonne viande grillée.*

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

CLIMATE

The 2020 winemaking year was characterised 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 flavour.

WINEMAKING

The harvest took place in September. The grapes were transported to the winery in 22Kg boxes. They were kept in cold storage for 12h and then they were gravity-driven to the "lagar", where the fermentation took place. The wine aged for 12 months in 225L barrels and 600L casks made of French and Austrian oak. **It was bottled in May 2022.**

TASTING NOTES

Classic ruby colour, aromas of woodlands, resin, menthol, and a hint of cocoa. On the palate, it is vibrant, fresh, and elegant. It is a full-bodied wine with a spiced finish and elegant tannins. Excellent persistence and perfectly paired with a good roast meat.*

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



QUINTA DO
PESSEQUEIRO