

TINTA RORIZ

DOC – DOURO RED 2023

Castas Cépages Varieties **Tinta Roriz 100%** | pH **3,69** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol **13,5%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **4,7 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 2022/2023 caracterizou-se por mais um ano atípico, com o Inverno quente e chuvoso, uma Primavera muito quente e seca, e um Verão quente e classificado como normal. A vindima de 2023, apresentou bagos maiores e consequentemente maior peso, com maior teor em azoto assimilável, em oposição verificou-se uma tendência generalizada para teores inferiores de álcool provável, acidez total, pH, mas dentro dos valores normais para vinhos de qualidade.

VINIFICAÇÃO

A vindima foi realizada em Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 20 kg até à adega. Estiveram 12h numa câmara frigorífica, sendo desengaçadas, parcialmente esmagadas e conduzidas, por gravidade, para um balseiro de madeira, onde ocorreu a fermentação alcoólica completa. Fermentação malolática em cuba de inox. O envelhecimento foi feito em ovo de cimento (40%) e em pipos usados (60%) durante 12 meses. **O vinho foi engarrafado em Junho 2025.**

NOTAS DE PROVA

Cor rubi profunda. No nariz, destacam-se notas de fruta preta, mirtilos e amoras, às quais se juntam notas de especiarias e algumas notas de tosta muito suaves. Na boca, acidez bem presente, com tanino evidente, mas já com algum polimento e notas balsâmicas bem presentes no final de boca. Bom volume, com um equilíbrio bastante interessante e com classe, terminando com uma persistência longa.*

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

CLIMAT

L'année viticole 2022/2023 a été considérée comme une année atypique, avec un hiver chaud et pluvieux, suivi d'un printemps très chaud et sec, et d'un été également chaud mais considéré normal. La vendange 2023 a présenté de plus gros grains de raisins, et donc plus lourds, à forte teneur en azote assimilable. En revanche, la tendance générale est à la baisse des taux d'alcool probable, d'acidité totale et de pH, mais dans les valeurs normales pour des vins de qualité.

VINIFICATION

La vendange a eu lieu en Septembre. Les raisins ont été transportés dans des caisses de 20 kg jusqu'à la cave. Ils ont passé 12h dans une chambre froide, étant égrappés, doucement broyés et conduits par gravité aux foudres où s'est déroulée la fermentation alcoolique complète. La fermentation malolactique a eu lieu en cuve inox. L'élevage s'est déroulé dans une cuve de ciment ovale (40 %) et en fûts usagés (60 %) pendant 12 mois. **Le vin a été mis en bouteille en Juin en 2025.**

DÉGUSTATION

Couleur rubis profond. Au nez, on distingue des notes de fruits noirs, de myrtilles et de mûres, auxquelles s'ajoutent des notes épicées et de légères notes toastées. En bouche, on remarque une acidité bien présente, qui dévoile des tanins évidents mais déjà bien polis, et des notes balsamiques bien présentes en fin de bouche. Il offre un bon volume, avec un équilibre très intéressant et élégant, en assurant une finale longue persistante.*

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

CLIMATE

The 2022/2023 wine year was another atypical year with a warm, rainy winter, a very dry spring and a hot summer classed as "normal". The 2023 harvest produced larger grapes, which consequently registered a higher weight with higher assimilable nitrogen content. In contrast, a general trend was noted towards lower levels of probable alcohol, total acidity, and pH, though the levels registered were within normal ranges for quality wines.

WINEMAKING

Harvest took place in September. The grapes were transported to the winery in 20 kg boxes. They were kept in cold storage for 12h, then de-stemmed, partially crushed and conducted by gravity to the oak vat where the complete alcoholic fermentation occurred. This was followed by the malolactic fermentation in stainless steel vats. Aging was done in an oval cement vat (40%) and used barrels (60%) for 12 months. **The wine was bottled in June of 2025.**

TASTING NOTES

Deep ruby colour. On the nose, notes of black fruit stand out, blueberries and blackberries, accompanied by hints of spices and very subtle toasted notes. On the palate, the acidity is clearly present, with evident but already well-rounded tannins, and well-defined balsamic notes in the aftertaste. Good volume, with a very interesting and refined balance, finishing with a long persistence.*

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



QUINTA DO
PESSEQUEIRO