

PESSEGUEIRO RESERVA TINTO

DOC – DOURO RED 2023

Castas Cépages Varieties **Touriga Nacional 60% . Touriga Franca 25% . Tinta da Barca 10% . Tinta Roriz 5%** | pH **3,61** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcool Alcohol **13%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **5,2 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 20Kg até à adega. Estiveram 12h numa câmara frigorífica, sendo desengaçadas, parcialmente esmagadas e conduzidas, por gravidade, até aos balseiros de madeira, onde ocorreu a fermentação alcoólica completa. A fermentação malolática ocorreu naturalmente em cuba de Inox e de seguida o vinho foi conduzido para barricas usadas de 225L e pipos usados de 600L, onde estagiou durante 12 meses. **Foi engarrafado em Maio 2025.**

NOTAS DE PROVA

Cor Rubi média. No nariz, fruta vermelha presente, com destaque para notas de morango e cereja, envolvidas por sensações florais de esteva e algum toque amanteigado da presença de barrica. Na boca, boa acidez, tornando-o num vinho fresco e leve, tanino presente, mas sem ser adstringente, com bom volume e persistência assinalável. Um vinho refinado e elegante, que o tornam apelativo e num perfil mais moderno da região.*

*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 la fermentation alcoolique complète a eu lieu. La fermentation malolactique s'est déroulée dans des cuves d'inox. Le vin a ensuite vieilli 12 mois dans des fûts anciens de 225 L et des demi-muids. **Le vin a été mis en bouteille en Mai 2025.**

DÉGUSTATION

Couleur rubis moyen. Au nez, présence de fruits rouges, notamment des notes de fraise et de cerise, enveloppées de sensations florales de ciste et d'une touche beurrée due à la présence du fût. En bouche, une belle acidité en fait un vin frais et léger, avec des tanins présents mais sans astringence, offrant un bon volume et une persistance notable. Un vin raffiné et élégant, qui le rend attrayant et illustre un profil plus moderne de la région.*

*Conserver 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

Harvested in September, the grapes were transported to the winery in 20 kg boxes, where they were kept in a cold storage for 12h, then de-stemmed, partially crushed and conducted by gravity to the wooden tanks, where the complete alcoholic fermentation took place. Malolactic fermentation occurred naturally in stainless steel vats and then the wine was transported to 225L and 600L old barrels, where it aged for 12 months. **The wine was bottled in May 2025.**

TASTING NOTES

Medium ruby color. On the nose, red fruit aromas of strawberry and cherry, framed by floral notes of rockrose and a subtle buttery nuance from well-integrated oak. On the palate, good acidity, that makes it a fresh and light wine, with present but not harsh tannins, with a good mouth volume and remarkable persistence. An appealing, refined and elegant wine that reflects a more modern profile of the region.*

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



QUINTA DO
PESSEGUEIRO