

PORTO VINTAGE 2021

(BOTTLED IN 2023)

Castas Cépages Varieties **Touriga Nacional 55% . Touriga Franca 45%** | pH **3,65** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol **19%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **4,6 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual sugar **90 g/L** | Contém sulfitos Contient des sulfites Contains sulfites.

CLIMA

Ano Vitícola de 2020/2021 caracterizou-se por algumas oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual relativamente ao valor histórico, considerando-se um ano normal e seco. Com uma vindima longa, fresca e chuvosa (essencialmente a partir da 2ª quinzena de Setembro). Os mostos são de boa qualidade, mais frescos, aromáticos, boa acidez e ligeiramente menos alcoólicos..

VINIFICAÇÃO

As uvas provêm de duas parcelas da Quinta, de vinhas com mais de 40 anos de idade com exposição a noroeste e altitude de 150 m acima do nível do mar. Após a vindima manual em caixas de 22 kg, as uvas permanecem em câmara frigorífica 12h. A vinificação foi feita em lagar com pisa a pé. Durante o processo de vinificação e envelhecimento, o vinho foi movimentado de forma suave, por gravidade, e sem a utilização de bombas. **O vinho foi engarrafado em Outubro de 2023.**

NOTAS DE PROVA

Cor rubi profunda. No nariz, um ligeiro toque vegetal associado a notas de fruta preta, que predominam após um ligeiro arejamento. Na boca, bastante elegante, taninos presentes e equilibrados conjugados com uma acidez que o torna bastante fresco. Um Vintage volumoso, persistente, que poderá ser já consumido ou evoluir positivamente na garrafa.*

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

CLIMAT

L'année viticole 2020/2021 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. 2020/2021 a été considérée comme une année normale et sèche. Grâce à une vendange de longue durée, fraîche et pluvieuse (surtout, à partir de la mi-septembre). Les moûts de raisin sont de bonne qualité, plus frais, plus aromatiques, dotés d'une bonne acidité, et légèrement moins alcooliques.

VINIFICATION

Les raisins proviennent de deux parcelles de vignes de 40 ans de la Quinta. Elles sont exposées nordouest et à une altitude de 150 m au-dessus du niveau de la mer. Suite à la vendange manuelle dans des caisses de 22 kg, les raisins sont ensuite placés 12h dans une chambre froide. La vinification a été effectuée dans les "lagares" de granit par foulage au pied. Au cour du processus de vinification et de vieillissement, le vin a été déplacé par gravité sans avoir recours à aucune pompe. **Le vin a été mis en bouteille en Octobre 2023.**

DÉGUSTATION

Robe rubis intense. Nez avec une légère touche végétale, associée à des notes de fruits noirs, qui prédominent après une légère aération. En bouche, ce vin est très élégant, avec des tanins présents et équilibrés, combinés à une acidité qui lui confère beaucoup de fraîcheur. Un Vintage dense et persistant, qu'on peut déguster ou qui peut avoir une évolution positive en bouteille.*

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

CLIMATE

The 2020/2021 winemaking year was characterised by fluctuating temperatures and levels of annual rainfall when compared to previous years, registering as a particularly normal, dry year. It was a long, cool, rainy harvest (mainly from the 2nd fortnight in September onwards). The musts are high quality, fresher and aromatic. They have good acidity and are slightly less alcoholic.

WINEMAKING

The grapes come from 40-year-old vines on two of the Quinta's plots of land, with northwestern exposure and at 150 m above sea level. After manual vintage in 22 kg boxes, the grapes remained in a cold storage for 12h. Vinification was carried out in the "lagar" with foot treading in the winery. During the vinification and aging process, the wine was moved gently by gravity and without the use of pumps. **The wine was bottled in October of 2023.**

TASTING NOTES

Deep ruby colour. On the nose, a light herbaceous touch associated with black fruit notes, which become predominant after slight aeration. On the palate, this is a very elegant wine with present, well-balanced tannins combined with an acidity that renders it quite fresh. A voluminous, persistent Vintage that can be enjoyed right away or left to age in its bottle.*

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



QUINTA DO
PESSEQUEIRO