

VIOSINHO

DOC – DOURO WHITE 2024

Castas Cépages Varieties **Viosinho 100%** | pH **3,27** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol **13%** | 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.

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 no início de setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 20 kg até à adega. Estiveram 12h em câmara frigorífica, sendo parcialmente esmagadas e conduzidas para cuba de inox, onde se realizou a maceração pelicular durante 2/3h. De seguida, foram prensadas em prensa vertical. A Fermentação natural com leveduras indígenas ocorreu em barrica usada e cuba de Inox e estágio de 6 meses com borras finas em barrica de 225 L (22%) e em cuba inox (78%).
Foi engarrafado em Maio de 2025.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo palha média. No nariz, um início de notas florais completadas com notas cítricas de limão e tangerina bem presentes. Na boca revela-se um vinho bastante fresco, com uma acidez intensa e crocante, barrica muito suave, conferindo ao conjunto um volume de boca untuoso. Mineralidade assinalável, boa acidez e um final de boca bastante agradável, com boa persistência*

*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 début septembre. Les raisins ont été transportés dans des caisses de 20 kg jusqu'à la cave. Ils ont été conservés dans une chambre froide pendant 12h, partiellement écrasés et transférés dans une cuve en inox, où a été réalisée une macération pelliculaire pendant 2 à 3h. Ils ont ensuite été pressés dans un pressoir vertical. La fermentation naturelle avec des levures indigènes a eu lieu dans des fûts usagés et des cuves en inox et le vin a été élevé pendant 6 mois sur lies fines dans des fûts de 225 L (22%) et des cuves en inox (78%). **Il a été mis en bouteille en Mai 2025.**

DÉGUSTATION

Couleur jaune paille moyenne. Au nez, un début de notes florales complétées par des notes d'agrumes de citron et de mandarine. En bouche, c'est un vin très frais, avec une acidité intense et croquante et un boisé très doux qui donne à l'ensemble une texture onctueuse. Il présente une minéralité remarquable, une bonne acidité et une finale très agréable, avec une bonne persistance.*

*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 harvest took place in early September. The grapes were transported to the winery in 20 kg boxes. They were kept in a cold room for 12h, partially crushed and transferred to a stainless-steel vat for skin maceration over 2/3 hours, after which they were pressed in a vertical press. Natural fermentation with indigenous yeasts took place in used barrels and stainless-steel vats, and the wine was aged for 6 months on fine lees in 225 L barrels (22%) and stainless-steel vats (78%). **It was bottled in May of 2025.**

TASTING NOTES

Medium straw-yellow colour. On the nose, initial floral notes complemented by noticeable citrus notes of lemon and tangerine. On the palate, it's a very fresh wine, with an intense and crisp acidity, and a light oak touch that provides it an unctuous mouthfeel. A wine with remarkable minerality, good acidity and a very pleasant finish, with good persistence.*

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



QUINTA DO
PESSEQUEIRO