

PESSEGUEIRO COLHEITA

DOC – DOURO RED 2021

Castas Cépages Varieties **Touriga Nacional 50% . Touriga Franca 50%** | pH **3,55** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool 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

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

A vindima foi realizada em Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22Kg até à adega. Estiveram 12h numa câmara frigorífica, sendo desengaçadas, parcialmente esmagadas e conduzidas, por gravidade, até aos reservatórios de fermentação. A vinificação foi feita em cubas de inox. O vinho estagiou 12 meses em balseiros. **O vinho foi engarrafado em Junho 2023.**

NOTAS DE PROVA

Cor rubi profunda. Nariz com notas predominantes de fruta vermelha, cereja e morango, acompanhadas com toques florais de violeta e algumas especiarias. Na boca, fresco e equilibrado, tanino presente e bom volume de boca. Complexo, termina com suavidade e elevada persistência.*

*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 mûts de raisin sont de bonne qualité, plus frais, plus aromatiques, dotés d'une bonne acidité, et légèrement moins alcooliques.

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 égrappés, doucement broyés et conduits par gravité aux cuves de fermentation. La vinification s'est déroulée dans des cuves d'inox. Pendant 12 mois, le vin a vieilli en foudre de chêne. **Le vin a été mis en bouteille en Juin 2023.**

DÉGUSTATION

Couleur rubis profond. Nez fruité des notes de fruits rouges, comme la cerise et la fraise, accompagnées de notes florales de violette et de quelques épices. En bouche, il est frais et équilibré. Ses tanins sont présents et il a un bon volume en bouche. Complexe, finale soyeuse, belle longueur.*

*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

Harvest took place in September. The grapes were transported in 22Kg boxes to the winery. They were kept in cold storage for 12h and then were gravity-driven to the fermentation tanks. Vinification was done in stainless-steel vats. The wine was then aged in oak tanks for 12 months. **The wine was bottled in June 2023.**

TASTING NOTES

Deep ruby colour. On the nose, it reveals predominant berry notes of cherry and strawberry, complemented by floral hints of violet and a touch of spice. On the palate, it is a fresh, well-balanced wine with present tannins and good volume. A complex wine that has a smooth finish and remarkable persistence.*

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



QUINTA DO
PESSEGUEIRO