

QUINTA DO PESSEGUEIRO

GRANDE RESERVA DOC – DOURO WHITE 2024

Castas Cépages Varieties **Rabigato 70% . Folgasão 30%** | pH **3,30** | 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 em 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 até ao início da fermentação por leveduras indígenas. De seguida e após a prensagem, seguiu para um “foudre” de 2000 L, onde finalizou a fermentação alcoólica e estagiou durante 8 meses sobre as borras finas. **O vinho foi engarrafado em Maio de 2025.**

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo limão média. No nariz notas iniciais florais de tangerina, associadas à presença de fruta de caroço, com destaque para o pêssego e alperce. Na boca possui uma acidez inicial vibrante, destacando-se a sua frescura no lote, associada à presença de barrica contida, garantindo um volume de boca grandioso. Conjunto final denso, com uma excelente frescura revelando um final de boca longo e persistente.*

*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 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 broyés et conduits aux cuves en inox, où la macération pelliculaire est réalisée jusqu'au début de la fermentation par les levures indigènes. Ensuite et après pressurage, il est passé en foudre de 2000 L, où il a terminé la fermentation alcoolique et a été élevé pendant 8 mois sur lies fines. **Le vin a été mis en bouteille en Mai 2025.**

DÉGUSTATION

Couleur jaune citron d'intensité moyenne. Au nez, des notes florales initiales de mandarine, associées à des fruits à noyau, avec une dominante de pêche et d'abricot. En bouche, il présente une acidité initiale vibrante, soulignant sa fraîcheur dans l'assemblage, associée à la présence discrète du fût, garantissant un volume en bouche grandiose. L'ensemble final est dense, doté d'une excellente fraîcheur et révèle une longueur en bouche longue et persistante.*

*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 September, the grapes were transported to the winery in 20 kg boxes, where they were kept in a cold storage for 12h, then partially crushed and conducted to the stainless-steel vats, where the skin maceration was carried out until the beginning of fermentation by indigenous yeasts. Then and after pressing, the wine was placed in 2000 L “foudre”, where it finished the alcoholic fermentation and aged for 8 months on fine lees. **It was bottled in May 2025.**

TASTING NOTES

Medium lemon-yellow in colour. On the nose, some notes of tangerine blossom, intertwined with stone fruits, particularly peach and apricot. On the palate, it has a vibrant acidity that highlights the freshness of the blend, combined with the present of discreet oak notes, ensuring a great mouth volume. Dense finish, with excellent freshness revealing a long and persistent aftertaste.*

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



QUINTA DO
PESSEGUEIRO