

PESSEGUEIRO RESERVA BRANCO

DOC – DOURO WHITE 2024

Castas Cépages Varieties **Rabigato 85% . Folgasão 15%** | pH **3,35** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcool Alcohol **12,5%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **5,7 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 na totalidade do lote em pipos usados de 600 L. Estágio de 6 meses em madeira sobre borras finas. **Foi engarrafado em Maio de 2025.**

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo limão média. No nariz notas florais iniciais, associadas a uma intensidade cítrica marcante, terminando com ligeiras sensações de fruta de caroço. Na boca possui uma acidez bem presente, redondo e com um belo volume de boca, destacando-se as notas cítricas associadas a uma breve sensação de tosta e alguma baunilha. Um vinho volumoso no seu conjunto, com uma frescura bastante intensa e uma persistência final longa. Poderá ser consumido já ou deixá-lo evoluir em garrafa.*

*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 été faite en septembre. Les raisins ont été transportés dans des caisses de 20 kg jusqu'à la cave. On les a mis en chambre froide pendant 12h, ont été partiellement foulés et transférés en cuves inox, où une macération pelliculaire a eu lieu pendant 2 à 3h. Ils ont ensuite été pressés dans un pressoir vertical. La fermentation naturelle avec levures indigènes s'est déroulée tout au long du lot en fûts usagés de 600 L. L'élevage a duré 6 mois sous-bois sur lies fines. **La mise en bouteille a eu lieu en Mai 2025.**

DÉGUSTATION

Couleur jaune citron moyenne. Au nez, les premières notes florales s'associent à une forte intensité d'agrumes et se terminent par de légères sensations de fruits à noyaux. En bouche, l'acidité est très présente, ronde et d'un beau volume, les notes d'agrumes ressortent, accompagnées d'une brève sensation de pain grillé et d'un peu de vanille. Un vin ample dans son ensemble, d'une fraîcheur très intense et d'une grande longueur en bouche. Il peut être consommé de suite ou laissé à évoluer en bouteille.*

*Conservar 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, where they were kept in a cold room for 12h and then partially crushed and taken to stainless steel vats, where skin maceration took place for 2/3h. They were then pressed in a vertical press. The natural fermentation with indigenous yeasts occurred in used 600 L barrels for the entire batch. Aged for 6 months in wood on fine lees. **It was bottled in May 2025.**

TASTING NOTES

Medium lemon-yellow colour. On the nose, initial floral notes associated to a pronounced citrus intensity, finishing with subtle stone fruit aromas. On the palate, it exhibits notable acidity, is well-rounded, and has lovely volume, with particularly present citrus notes, with a hint of toast and vanilla. An overall voluminous wine with a very intense freshness and a long aftertaste. It can be consumed immediately or left to mature in the bottle.*

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



QUINTA DO
PESSEGUEIRO