

# QUINTA DO PESSEGUIERO

DOC – DOURO RED 2017

Castas Cépages Varieties **Vinha Velha** Vieilles Vignes Old Vines **40%** . **Touriga Nacional** **40%**  
**Touriga Franca** **20%** | pH **3,76** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol **14,5%** |  
Acidez total Acidité totale Total acidity **5,5 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual  
sugar **< 2 g/L** | Contém sulfitos Contient des sulfites Contains sulfites.

## CLIMA

O ano vitícola de 2017 foi extremamente seco e quente. Devido às condições climáticas, o início do ciclo vegetativo foi prematuro, fazendo com que esta colheita tenha sido uma das mais precoces de que há memória na Região do Douro. As vindimas decorreram a um ritmo muito acelerado, a restrição hídrica e as temperaturas elevadas durante a maturação conduziram a um aumento da concentração de açúcar, levando à necessidade de se vindimar com maior celeridade. Foi um ano de menor produção, as videiras apresentaram cachos mais pequenos, mas com uma excelente concentração. Foi uma vindima de grandes desafios e de decisões cruciais.

## VINIFICAÇÃO

A vindima foi realizada no mês de Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22Kg até à adega. Estiveram 12h em câmara frigorífica, sendo conduzidas por gravidade até aos lagares, onde decorreu a fermentação. O vinho estagiou 12 meses em barricas de 225L e pipas de 600L de carvalho francês, austríaco e alemão. **Engarrafado em Maio de 2019.**

## PROVA

De cor rubi brilhante e aromas de chá, chocolate e especiarias. Na boca, sente-se muita frescura, notas de floresta e taninos bem secos. Termina com grande persistência.\*

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

## CLIMAT

L'année viticole 2017 fut extrêmement sèche et chaude. Suite aux conditions climatiques, le début du cycle végétatif fut hâtif, ce qui a fait de cette récolte l'une des plus précoces de la région du Douro. Les vendanges se sont déroulées à un rythme très soutenu. La restriction hydrique et les températures élevées pendant la maturation ont conduit à une augmentation de la concentration en sucre. Pour cette raison, nous avons jugé nécessaire de vendanger le plus rapidement possible. En raison des grappes plus petites, le volume de récolte fut faible, mais d'une excellente concentration. Cette vendange n'a pas manqué de défis et nous avons dû et su prendre des décisions cruciales.

## VINIFICATION

La vendange a été faite en septembre. Les raisins ont été transportés dans des boîtes de 22Kg jusqu'à la cave. On les a mis en chambre froide pendant 12h, puis ils ont été menés par gravité jusqu'aux "lagares" où s'est réalisée la fermentation. Pendant 12 mois, le vin a séjourné dans des barriques de 225L et des tonneaux de 600L de chêne français, autrichien et allemand. **Le vin a été mis en bouteille en Mai 2019.**

## DÉGUSTATION

D'un rubis brillant, aux arômes de thé, de chocolat et d'épices. En bouche, beaucoup de fraîcheur, des notes de forêt et des tanins très secs. Finale persistante.\*

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

## CLIMATE

The year of 2017 was extremely warm and dry. Due to the weather conditions, the vegetative cycle began prematurely, for which reason this harvest was one of the earliest in the history of the Douro Region. Harvest also took place at a very fast pace, water restriction and the high temperatures felt during maturation, led to an increase in sugar concentration in such a short amount of time leading to the need for a harvest as quickly as possible. This year, there was a lower volume of production where the grapevines had smaller grape bunches, but concentration was excellent. This harvest presented great challenges and crucial decisions.

## WINEMAKING

Harvest took place in September. The grapes were transported in 22Kg boxes up to the wine lodge. They were kept in cold storage for 12h and then they were gravity-driven to the "lagares", where complete fermentation. The wine then aged for 12 months in 225L casks and 600L French, Austrian, and German oak barrels. **The wine was bottled in May 2019.**

## TASTING NOTES

Bright ruby colour wine, with aromas of tea, chocolate and spices. In the mouth, shows freshness, notes of forest and very dry tannins. A long persistent finish.\*

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



QUINTA DO  
PESSEGUIERO