

# PESSEGUEIRO COLHEITA

DOC – DOURO WHITE 2022

Castas Cépages Varieties **Rabigato 60% . Viosinho 32% . Gouveio 8%** | pH **3,24** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol Alcohol **13%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **5,4 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual sugar **< 2 g/L** | Contém sulfitos Contient des sulfites Contains sulfites.

## CLIMA

O ano vitícola de 2021/2022 caracterizou-se por ser um ano com um Inverno quente e seco, seguido de uma Primavera e Verão também quentes e secos. O período do ciclo vegetativo foi marcado pela precipitação reduzida e pelas altas temperaturas. A seca contínua e as temperaturas muito elevadas durante a maturação obrigaram a vindimas precoces, que só abrandaram com a descida das temperaturas e com a precipitação ocorridas no início de Setembro. Estas condições foram benéficas para a maturação, contribuindo para aumentar a qualidade dos vinhos.

## VINIFICAÇÃO

A vindima foi realizada em Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22Kg até à adega. Estiveram 12h em camara frigorífica, sendo parcialmente esmagadas e prensadas em prensa vertical. Fermentação natural com leveduras indígenas e estágio do vinho com borras finas em pipos de 600L (30%) e em cubas inox (70%). **Foi engarrafado em Abril 2023.**

## NOTAS DE PROVA

Cor limão, aromas muito frescos de maçã verde, papaia e kumquat. Na boca é muito vivo, apetecível de beber, acidez bem colocada e algumas notas lácteas. Representa bem o perfil de um vinho duriense branco.\*

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

## CLIMAT

L'année viticole 2021/2022 a été considérée comme une année avec un hiver chaud et sec, suivi d'un printemps et d'un été également chauds et secs. La période du cycle végétatif a été marquée par de faibles précipitations et par de hautes températures. La sécheresse continue et les températures très élevées, pendant la maturation, ont obligé à des vendanges précoces qui ont seulement diminué grâce à la baisse des températures et grâce aux précipitations survenues au début du mois de septembre. Ces conditions ont été bénéfiques pour la maturation, tout en contribuant à augmenter la qualité des vins.

## 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 partiellement foulés et pressés dans une presse verticale. Fermentation naturelle avec des levures indigènes et élevage sur lies en demi-muid (30%) et en cuve inox (70%). **Le vin a été mis en bouteille en Avril 2023.**

## DÉGUSTATION

De couleur citron, des arômes très frais de pomme verte, papaye et kumquat. En bouche, il est très vif, séduisant, belle acidité, notes lactées. Il a la typicité d'un vin blanc du Douro.\*

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

## CLIMATE

The 2021/2022 wine-growing year was characterised by a warm, dry winter followed by a hot, dry spring and summer. The period in which the vines experienced vegetative growth was marked by reduced precipitation and high temperatures. Continuous drought and very high temperatures as the grapes ripened led to the need for an early harvest, which only slowed in early September thanks to falling temperatures and precipitation. These conditions were beneficial to grape maturation, contributing to higher-quality wines.

## WINEMAKING

Harvested in September, the grapes were transported to the winery in 22Kg boxes, where they were kept in a cold storage for 12h, then partially crushed and pressed using vertical presses. Natural fermentation took place with indigenous yeast and the wine aged on fine lees in 600L barrels (30%) and stainless-steel vats (70%). **It was bottled in April 2023.**

## TASTING NOTES

Lemon-coloured, with fresh aromas of green apple, papaya and kumquat. In the mouth it is very lively, pleasant to drink, excellent acidity, with some buttery notes. It represents well the profile of a white wine from the Douro.\*

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



QUINTA DO  
PESSEGUEIRO