

# QUINTA DO PESSEGUEIRO

DOC – DOURO WHITE 2022

Castas Cépages Varieties **Rabigato 70% . Folgasão 30%** | pH **3,34** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste Schist** | Álcool Alcohol **12,5%** | 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 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 pipos de 600L, onde finalizou a fermentação alcoólica e estagiou durante 8 meses com *batonnage*. **O vinho foi engarrafado em Maio de 2023.**

## NOTAS DE PROVA

De cor palha dourada, apresenta notas cítricas e algum tropical de manga. Na boca é complexo e muito gastronómico. Muito agradável de beber. A qualidade do vinho permite acompanhar pratos de peixe ou carne.\*

\*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 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 fûts de 600L, où il a terminé la fermentation alcoolique et vieillit pendant 8 mois avec *batonnage*. **Le vin a été mis en bouteille en Mai en 2023.**

## DÉGUSTATION

De couleur jaune paille, il présente des notes d'agrumes et une légère note tropicale comme la mangue. En bouche, il est complexe et très gastronomique. Très plaisant à boire. La qualité du vin permet d'accompagner des plats de poisson ou de viande.\*

\*Conservé 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 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 600L barrels, where it finished the alcoholic fermentation and aged for 8 months with *batonnage*. **It was bottled in May 2023.**

## TASTING NOTES

A golden straw-coloured wine, it presents with citrus notes and a hint of tropical mango. On the palate, it is a complex wine that pairs excellently with food. Very pleasant to drink. The quality of this wine means it is perfectly paired with fish or meat dishes.\*

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



QUINTA DO  
PESSEGUEIRO