

# PESSEGUIERO RESERVA BRANCO

DOC – DOURO WHITE 2023

Castas Cépages Varieties **Rabigato 85% . Folgasão 15%** | pH **3,37** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol **12%** | 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 2022/2023 caracterizou-se por mais um ano atípico, com o Inverno quente e chuvoso, uma Primavera muito quente e seca, e um Verão quente e classificado como normal. A vindima de 2023 apresentou bagos maiores e conseqüentemente maior peso, com maior teor em azoto assimilável, em oposição verificou-se uma tendência generalizada para teores inferiores de álcool provável, acidez total, pH, mas dentro dos valores normais para vinhos de qualidade.

## VINIFICAÇÃO

A vindima foi realizada no início de setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22Kg até à adega. Estiveram 12h em câmara frigorífica, sendo prensadas em prensa vertical. A Fermentação natural com leveduras indígenas ocorreu na totalidade do lote em pipos usados de 600L. Estágio de 6 meses em madeira sobre borras finas. **Foi engarrafado em Maio de 2024.**

## NOTAS DE PROVA

Cor amarelo limão profunda. No nariz destacam-se notas cítricas intensas, com sensações de fruta de caroço associadas a uma frescura cativante. Na boca possui uma acidez intensa e crocante, untuoso, redondo e com um belo volume de boca. Sobressaem as notas de frutas de caroço associadas a uma breve sensação de madeira tostada. Um vinho que apesar de ser volumoso no seu conjunto, tem uma frescura bastante intensa e uma persistência final longa.\*

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

## CLIMAT

L'année viticole 2022/2023 a été considérée comme une année atypique, avec un hiver chaud et pluvieux, suivi d'un printemps très chaud et sec, et d'un été également chaud mais considéré normal. La vendange 2023 a présenté de plus gros grains de raisins, et donc plus lourds, à forte teneur en azote assimilable. En revanche, la tendance générale est à la baisse des taux d'alcool probable, d'acidité totale et de pH, mais dans les valeurs normales pour des vins de qualité.

## VINIFICATION

La vendange a été faite en septembre. Les raisins ont été transportés dans des caisses de 22Kg jusqu'à la cave. On les a mis en chambre froide pendant 12h, puis ils ont été pressés dans un pressoir vertical. La fermentation naturelle avec les levures indigènes s'est réalisée, dans l'ensemble du lot, dans des tonneaux anciens de 600L. Le vin a mûri pendant 6 mois sur de fines lies, dans des fûts en bois. **Il a été mis en bouteille en Mai 2024.**

## DÉGUSTATION

Couleur intense jaune citron. Notes citriques intenses, avec une sensation de fruits à noyaux associée à une fraîcheur envoûtante. En bouche, il présente une acidité intense et croustillante. Il est onctueux, rond et a un bon volume en bouche. Des notes de fruits à noyaux, associés à une petite sensation de bois toasté, se démarquent. Bien qu'il s'agisse d'un vin volumineux dans son ensemble, il a une fraîcheur très intense et une longueur en bouche persistante.\*

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

## CLIMATE

The 2022/2023 wine year was another atypical year with a warm, rainy winter, a very dry spring and a hot summer classed as "normal". The 2023 harvest produced larger grapes, which consequently registered a higher weight with higher assimilable nitrogen content. In contrast, a general trend was noted towards lower levels of probable alcohol, total acidity, and pH, though the levels registered were within normal ranges for quality wines.

## WINEMAKING

Harvested in early September, the grapes were transported to the winery in 22Kg boxes, where they were kept in a cold room for 12h and then pressed in a vertical press. The wine was then transferred to 600L barrels, where natural fermentation began using native yeasts. The final step was ageing the wine for 6 months in wood on fine lees. **It was bottled in May 2024.**

## TASTING NOTES

Deep lemon yellow colour. On the nose, intense citrus notes stand out, with hints of stone fruit combined with a captivating freshness. On the palate, beyond its intense, crisp acidity, it is unctuous, round, and has a beautiful volume. Stone fruit notes stand out, along with a hint of toasted wood. Though it is voluminous wine overall, it has a very intense freshness and a long, persistent finish.\*

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



QUINTA DO  
PESSEGUIERO