

TINTO CÃO

DOC – DOURO RED 2021

Castas Cépages Varieties **Tinto Cão 100%** | pH **3,74** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol **13,5%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **4,7 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual sugar **< 2 g/L** | Contém sulfitos Contient des sulfites Contains sulfites | Albumina de ovo Albumine de l'oeuf Egg albumin.

CLIMA

Ano Vitícola de 2020/2021 caracterizou-se por algumas oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual relativamente ao valor histórico, considerando-se um ano normal e seco. Com uma vindima longa, fresca e chuvosa (essencialmente a partir da 2ª quinzena de Setembro). Os mostos são de boa qualidade, mais frescos, aromáticos, boa acidez e ligeiramente menos alcoólicos.

VINIFICAÇÃO

A vindima foi realizada em Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22Kg até à adega. Estiveram 12h numa câmara frigorífica, sendo desengaçadas, parcialmente esmagadas e conduzidas, por gravidade, até ao lagar de granito, onde ocorreu com leveduras indígenas a fermentação alcoólica completa com pisa a pé. Depois, o vinho foi conduzido para pipas de 225L, seguindo-se a fermentação malolática. O envelhecimento foi feito nestas mesmas pipas durante 16 meses. **O vinho foi engarrafado em Junho de 2023.**

NOTAS DE PROVA

Cor rubi leve, apresenta aromas de eucalipto, groselha e menta. Na boca é muito fresco e algo especiado. Tem os taninos vivos e afirma-se como um belo exemplo da casta Tinto Cão.*

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

CLIMAT

L'année viticole 2020/2021 se caractérise par quelques variations au niveau de la température et au niveau de la précipitation, par rapport aux valeurs enregistrées dans les années précédentes. 2020/2021 a été considérée comme une année normale et sèche. Grâce à une vendange de longue durée, fraîche et pluvieuse (surtout, à partir de la mi-septembre). Les moûts de raisin sont de bonne qualité, plus frais, plus aromatiques, dotés d'une bonne acidité, et légèrement moins alcooliques.

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 égrappés, doucement broyés et conduits par gravité au "lagar" en granit où la fermentation alcoolique complète a eu lieu par des levures indigènes et foulage au pied. La fermentation malolactique s'est déroulée dans des fûts de 225L. Le vin a ensuite vieilli 16 mois. **Le vin a été mis en bouteille en Juin en 2023.**

DÉGUSTATION

De couleur rubis légère, celui-ci présente des arômes d'eucalyptus, groseille et menthe. En bouche, il est très frais et légèrement épicé. Ses tanins sont vifs, un très bel exemple du cépage Tinto Cão.*

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

CLIMATE

The 2020/2021 winemaking year was characterised by fluctuating temperatures and levels of annual rainfall when compared to previous years, registering as a particularly normal, dry year. It was a long, cool, rainy harvest (mainly from the 2nd fortnight in September onwards). The musts are high quality, fresher and aromatic. They have good acidity and are slightly less alcoholic.

WINEMAKING

Harvest took place in September. The grapes were transported to the winery in 22Kg boxes. They were kept in cold storage for 12h, then de-stemmed, partially crushed and conducted by gravity to the granite lagares to be crushed by foot, where the complete alcoholic fermentation takes place using native yeasts. After that process, the wine was placed in 225L barrels, where the malolactic fermentation occurred. Aging was done in the same casks for 16 months. **The wine was bottled in June of 2023.**

TASTING NOTES

A light ruby-coloured wine with notes of eucalyptus, redcurrant, and mint. On the palate, it is very fresh and somewhat spicy. A wine with lively tannins, it is a fine specimen of wine made from the Tinto Cão grape variety.*

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



QUINTA DO
PESSEQUEIRO