

TINTO CÃO

DOC – DOURO RED 2022

Castas Cépages Varieties **Tinto Cão 100%** | pH **3,76** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol **14%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **4,8 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

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 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 maloláctica. O envelhecimento foi feito nestas mesmas pipas durante 16 meses. **O vinho foi engarrafado em Maio de 2024.**

NOTAS DE PROVA

Cor rubi profunda. No nariz apresenta notas de violeta, associadas a fruta preta madura, de ameixas e mirtilos, especiarias e um ligeiro toque de canela, terminando com uma tosta de madeira bem integrada. Na boca é elegante, com tanino bem presente e sedoso, um excelente volume de boca, terminando com um final longo e persistente.*

*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 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 Mai 2024.**

DÉGUSTATION

Couleur rubis intense. Le nez est marqué par des notes de violette associées à des arômes de fruits noirs, de prunes et de myrtilles, d'épices et d'une légère note de cannelle, avec une finale boisée, torréfiée et bien incorporée. En bouche, il est très élégant, ses tanins sont bien présents et soyeux. Il a un excellent volume en bouche, avec une longueur persistante.*

*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

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 May 2024.**

TASTING NOTES

Deep ruby colour. On the nose presents violet notes combined with ripe plums and blueberries, spices and a touch of cinnamon, finishing with a well-integrated wood toast note. On the palate it is elegant, with very present, silky tannins, an excellent volume and a long, persistent finish.*

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



QUINTA DO
PESSEGUIERO