

PESSEGUEIRO VINHA DA AFURADA

DOC – DOURO WHITE 2023

Castas Cépages Varieties **Rabigato 50% . Viosinho 50%** | pH **3,45** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol **13%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **5,5 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 consequentemente 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 em Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22Kg até à adega. Estiveram 12h em câmara frigorífica, sendo parcialmente esmagadas, seguindo-se a prensagem. O mosto foi conduzido para uma cuba de inox, onde se realizou a fermentação alcoólica com leveduras indígenas. Estágio de 6 meses em cuba de inox sobre borras finas. **O vinho foi engarrafado em Maio de 2024.**

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo palha média. No nariz destacam-se ao início notas florais completadas com notas cítricas e minerais, terminando com um ligeiro final muito leve de petróleo e fósforo queimado. Na boca revela-se um vinho bastante fresco, com uma acidez intensa e crocante, salientando-se as sensações de mineralidade que confere ao conjunto uma frescura assinalável, volumosa, terminando com 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 eu lieu au mois de Septembre. Les raisins ont été transportés jusqu'à la cave dans des boîtes de 22Kg. Ils ont été conservés pendant 12h en chambre froide, après quoi ils ont été partiellement foulés et pressés. Les moûts de raisin ont été conduits dans une cuve en inox, où s'est réalisée la fermentation alcoolique avec des levures indigènes. Le vin a mûri pendant 6 mois sur de fines lies dans une cuve en inox. **Le vin a été mis en bouteille en Mai 2024.**

DÉGUSTATION

Couleur moyenne jaune paille. Nez marqué par des notes initiales florales, complétées par des notes citriques et minérales, tout en ayant une finale très légère de pétrole et de d'allumette. En bouche, ce vin s'avère très frais, doté d'une acidité intense et croustillante. Il déploie des sensations de minéralité, qui confère à l'ensemble une fraîcheur remarquable et volumineuse avec une longueur en bouche persistante.*

*Conservar 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

The grape harvest was carried out in September. The grapes were transported in 22Kg boxes to the winery. They were then kept in a cold room for 12h and partially crushed once pressed. The must was then transported to a stainless-steel vat for alcoholic fermentation using native yeasts. The wine aged for 6 months in a stainless-steel vats on fine lees. **It was bottled in May 2024.**

TASTING NOTES

Medium straw yellow colour. On the nose, floral notes come through initially, complemented by citrus and mineral notes, ending with a very light hint of petrol and burnt phosphorus. On the palate, this wine is very fresh with an intense and crisp acidity, its enhanced minerality giving it an overall remarkable voluminous freshness ending with a long, persistent finish.*

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



QUINTA DO
PESSEGUEIRO