

PESSEGUIERO RESERVA TINTO

DOC – DOURO RED 2022

Castas Cépages Varieties **Touriga Nacional 65% . Touriga Franca 25% . Tinta da Barca 10%** | pH **3,69** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol **12,5%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **5 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 aos balseiros de madeira, onde ocorreu a fermentação alcoólica completa. A fermentação maloláctica ocorreu naturalmente em cuba de Inox e de seguida o vinho foi conduzido para barricas usadas de 225L e pipos usados de 600L, onde estagiou durante 12 meses. **Foi engarrafado em Maio 2024.**

NOTAS DE PROVA

Cor rubi profunda. No nariz, notas iniciais de violeta associadas a aromas de groselha e amoras maduras, com um ligeiro toque final herbáceo. Na boca apresenta taninos polidos, com uma acidez equilibrada, conferindo uma frescura assinalável, complementada por um final de boca sedoso e harmonioso, com uma boa persistência. No seu conjunto, um vinho com uma boa complexidade, num registo mais leve, fino e elegante.*

*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 aux foudres où la fermentation alcoolique complète a eu lieu. La fermentation malolactique s'est déroulée dans des cuves d'inox. Le vin a ensuite vieilli 12 mois dans des fûts anciens de 225L et des demi-muids. **Le vin a été mis en bouteille en Mai 2024.**

DÉGUSTATION

Couleur rubis intense. Notes initiales de violette associées à des arômes de groseille et de mûres noires, avec une légère note finale herbacée. En bouche, ce vin dévoile des tanins polis, dotés d'une acidité équilibrée, tout en conférant une fraîcheur remarquable. Il a une finale soyeuse et harmonieuse, avec une longueur en bouche très persistante. Dans son ensemble, ce vin présente une bonne complexité, sur une note plus légère, raffinée et élégante.*

*Conserver 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 de-stemmed, partially crushed and conducted by gravity to the wooden tanks, where the complete alcoholic fermentation took place. Malolactic fermentation occurred naturally in stainless steel vats and then the wine was transported to 225L and 600L old barrels, where it aged for 12 months. **The wine was bottled in May 2024.**

TASTING NOTES

Deep ruby colour. On the nose, initial notes of violet combined with aromas of redcurrants and ripe blackberries, presenting a lightly herbaceous finish. On the palate polished tannins can be noted alongside a balanced acidity, giving this wine a remarkable freshness that is complemented by a silky, harmonious finish with a good persistence. An overall complex wine with a lighter, finer, more elegant tone.*

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



QUINTA DO
PESSEGUIERO