

ALUZÉ

DOC – DOURO RED 2019

Castas Cépages Varieties **Touriga Nacional 50% . Touriga Franca 50%** | pH **3,52** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcool Alcohol **13,5%** | 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 2019 caracterizou-se por grandes oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual mais baixos que o normal, considerando-se um ano seco. A ocorrência de precipitação pontual no período de vindima teve um impacto muito positivo na evolução da maturação. A colheita proporcionou mostos de elevada qualidade e bastante aromáticos, em geral com acidez mais elevada que em anos anteriores.

VINIFICAÇÃO

A vindima foi realizada em Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22Kg até à adega. Estiveram 12h numa câmara frigorífica, sendo depois desengaçadas, parcialmente esmagadas e conduzidas por gravidade até aos reservatórios de fermentação. A vinificação foi feita em cubas de inox. O vinho estagiou 12 meses em balseiros e cubas de inox. **O vinho foi engarrafado em Junho de 2021.**

PROVA

Cor rubi intenso, aromas de cereja, bosque e algum balsâmico. Na boca é equilibrado, taninos suaves, fim de boca especiado, apimentado e persistente.*

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

CLIMAT

L'année viticole 2019 a été caractérisée par de fortes variations de température et des précipitations annuelles inférieures à la normale, la considérant comme année sèche. L'apparition de précipitations ponctuelles pendant la période de récolte a eu un impact très positif sur l'évolution de la maturation. La récolte a apporté des moûts de grande qualité et très aromatiques, en général avec une acidité plus élevée que les années précédentes.

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 cuves de fermentation. La vinification s'est déroulée dans des cuves d'inox. Pendant 12 mois, le vin a vieilli en foudre de chêne et en inox. **Le vin a été mis en bouteille en Juin 2021.**

DÉGUSTATION

Robe rubis intense. Nez marqué par des arômes de cerise, de forêt et un peu de balsamique. Bouche équilibrée, de tanins souples, une finale épicée, poivrée et persistante.*

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

CLIMATE

The year 2019 was characterized by large temperature fluctuations and a lower than usual precipitation, turning it into a dry year. The occurrence of punctual precipitation during the Harvest created a positive impact on the evolution of the maturation. The harvest provided high quality and very aromatic musts, with a general higher acidity than previous years.

WINEMAKING

Harvest took place in September. The grapes were transported in 22Kg boxes to the winery. They were kept in cold storage for 12h and then were gravity-driven to the fermentation tanks. Vinification was done in stainless-steel vats. The wine was then aged in stainless steel vats and in oak tanks for 12 months. **The wine was bottled in June 2021.**

TASTING NOTES

Intense ruby color, aromas of cherry, forest and some balsamic notes. On the palate, it shows great balance, with elegant tannins and spices notes. A long persistent finish.*

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



QUINTA DO
PESSEGUEIRO