

PORTO VINTAGE 2018

(BOTTLED IN 2020)

Castas Cépages Varieties **Touriga Nacional 60% . Touriga Franca 40%** | pH **3,97** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol **19%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **4,6 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual sugar **67 g/L** | Contém sulfitos Contient des sulfites Contains sulfites.

CLIMA

O Inverno foi frio e seco, a Primavera fria e extremamente chuvosa. As temperaturas começaram a subir com relevância no final de Junho, atingindo uma forte intensidade no princípio de Agosto, o que acelerou a maturação tardia. Felizmente, esta foi equilibrada pelas reservas abundantes de água.

VINIFICAÇÃO

As uvas provêm de duas parcelas da Quinta de vinhas de 40 anos de idade com exposição a noroeste e altitude de 150m acima do nível do mar. Após a vindima manual em caixas de 22Kg, as uvas permaneceram em câmara frigorífica 12h. A vinificação foi feita em lagar com pisa a pé durante 5 dias. Durante o processo de vinificação e envelhecimento, o vinho foi movimentado de forma suave, por gravidade, e sem a utilização de bombas. **O vinho foi engarrafado em Agosto de 2020.**

PROVA

Cor rubi clássico. Aromas de groselha, morango e cassis. Na boca apresenta-se seco, com estrutura e com algum balsâmico. Um Vintage de guarda durante 10 a 15 anos.*

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

CLIMAT

L'hiver fut froid et sec. Le printemps fut froid et extrêmement pluvieux. Les températures ont commencé à augmenter considérablement à la fin juin, atteignant une forte intensité début août, ce qui a accéléré la maturation tardive. Heureusement, celle-là a été équilibré grâce aux abondantes réserves d'eau.

VINIFICATION

Les raisins proviennent de deux parcelles de vignes de 40 ans de la Quinta. Elles sont exposées nordouest et à une altitude de 150m au-dessus du niveau de la mer. Suite à la vendange manuelle dans des caisses de 22Kg, les raisins sont ensuite placés 12h dans une chambre froide. La vinification a été effectuée dans les "lagares" de granit par foulage au pied pendant 5 jours. Au cours du processus de vinification et de vieillissement, le vin a été déplacé par gravité sans avoir recours à aucune pompe. **Le vin a été mis en bouteille en août 2020.**

DÉGUSTATION

Robe rubis classique. Arômes de groseille, fraise et de cassis. En bouche, il est sec, bien structuré et légèrement balsamique. Un millésime de garde, à laisser vieillir 10 à 15 ans.*

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

CLIMATE

Winter was cold and dry, spring cold and extremely rainy. Temperatures started to raise significantly towards end of June, getting very intense in the beginning of August. This did speed up the delayed maturation process, which was, luckily, balanced by the abundant water reservations.

WINEMAKING

The grapes come from 40-year-old vines on two of the Quinta's plots of land, with northwestern exposure and at 150m above sea level. After manual vintage in 22Kg boxes, the grapes remained in a cold storage for 12h. Vinification was carried out in the "lagar" with foot treading in the winery for 5 days. During the vinification and aging process, the wine was moved gently by gravity and without the use of pumps. **The wine as bottled in August 2020.**

TASTING NOTES

Classic ruby colour. Red currant, strawberry and cassis. On the palate it is dry, with some structure and some balsamic notes. A Vintage to store for 10 to 15 years.*

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



QUINTA DO
PESSEQUEIRO