

QUINTA DO PESSEGUIERO

DOC – DOURO RED 2016

CLIMA

O ano vitícola de 2016, na região do Douro, começou com um Inverno seco e ameno. Seguindo-se uma Primavera extremamente chuvosa e fria. Estas condições primaveris criaram muitas dificuldades em controlar as doenças da vinha, nomeadamente o míldio, e, também, o controlo da vegetação. Foi um ano de muito trabalho, não tendo sido fácil chegar à fase de maturação com a vinha controlada. O Verão, pelo contrário, foi muito quente e seco. Felizmente, o solo tinha reservas das chuvas da Primavera, permitindo uma maturação bastante equilibrada das uvas.

VINIFICAÇÃO

A vindima foi realizada no mês de Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22 Kg até à adega. Estiveram 12 horas em câmara frigorífica, sendo depois conduzidas por gravidade até aos lagares, onde decorreu a fermentação. O vinho estagiou depois 12 meses em barricas de 225L e pipas de 600 L de carvalho francês, austríaco e alemão. **O vinho foi engarrafado em Maio de 2018.**

CASTAS	SOLO Xisto	AÇÚCAR RESIDUAL < 2 gr/l	pH 3,69
Vinha Velha 40%			
Touriga Nacional 40%	ÁLCOOL 14,5%	ACIDEZ TOTAL 5,5 g/l	CONTÉM SULFITOS
Touriga Franca 20%			

PROVA

De cor rubi brilhante e aromas de chá, chocolate e especiarias. Na boca, sente-se muita frescura, notas de floresta e taninos bem secos. Termina com grande persistência.*

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

CLIMAT

Dans la région du Douro, l'année viticole 2016 a commencé avec un hiver sec et doux, suivi d'un printemps extrêmement pluvieux et froid. Ces conditions printanières ont engendré de nombreuses difficultés, concernant le contrôle des maladies de la vigne, notamment le mildiou, et aussi le contrôle de la végétation. Ça a été une année d'intense travail et il n'a pas été facile de parvenir à la période de maturation avec un vignoble contrôlé. En revanche, l'été a été très chaud et très sec. Heureusement, le sol avait des réserves en eau grâce aux pluies du printemps permettant ainsi une maturation des raisins assez équilibrée.

VINIFICATION

La vendange a été faite en septembre. Les raisins ont été transportés dans des boîtes de 22 kg jusqu'à la cave. On les a mis en chambre froide pendant 12 heures, puis ils ont été menés par gravité jusqu'aux «lagares» où s'est réalisée la fermentation. Pendant 12 mois, le vin a séjourné dans des barriques de 225L et des tonneaux de 600L de chêne français, autrichien et allemand.

Le vin a été mis en bouteille en Mai 2018.

CÉPAGES	SOL Schiste	SUCRE RÉSIDUEL < 2 gr/l	pH 3,69
Vielles Vignes 40%			
Touriga Nacional 40%	ALCOOL 14,5%	ACIDITÉ TOTALE 5,5 g/l	CONTIENT DES SULFITES
Touriga Franca 20%			

DÉGUSTATION

D'un rubis brillant, aux arômes de thé, de chocolat et d'épices. En bouche, beaucoup de fraîcheur, des notes de forêt et des tanins très secs. Finale persistante.*

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

CLIMATE

In the Douro region, the 2016 wine began with a dry and mild winter. It was followed by a very rainy and cold spring. These conditions made it very difficult to control grapevine diseases, especially mildew, as well as to control the undergrowth. A lot of hard work was put in that year, and it wasn't easy to maintain control of the vineyard for long enough to allow the grapes to mature. The summer, however, was very hot and dry. Fortunately, the soil had reserves of spring rains, allowing for the grapes to ripen evenly.

WINEMAKING

Harvest took place in September. The grapes were transported in 22 Kg boxes up to the wine lodge. They were kept in cold storage for 12 hours and then they were gravity-driven to the "lagares", where complete fermentation. The wine then aged for 12 months in 225 L casks and 600 L French, Austrian, and German oak barrels. **The wine was bottled in May 2018.**

VARIETIES	SOIL Schist	RESIDUAL SUGAR < 2 gr/l	pH 3,69
Vielles Vignes 40%			
Touriga Nacional 40%	ALCOHOL 14,5%	TOTAL ACIDITY 5,5 g/l	CONTAINS SULFITES
Touriga Franca 20%			

TASTING NOTES

Bright ruby color wine, with aromas of tea, chocolate and spices. In the mouth, shows freshness, notes of forest and very dry tannins. A long persistent finish.*

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



QUINTA DO
PESSEGUIERO