

TOURIGA NACIONAL

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. A fermentação alcoólica foi feita em lagar com pisa a pé. Depois, o vinho foi conduzido para pipas antigas onde ocorreu a fermentação malolática. O envelhecimento foi feito nestas mesmas pipas durante 20 meses até ao engarrafamento em Maio de 2018.

CASTAS

Touriga Nacional 100%

SOLO

Xisto

ÁLCOOL

13,5%

pH

3,56

AÇÚCAR

RÉSIDUAL

< 2 gr/l

PROVA

De cor rubi brilhante, apresenta aromas de violetas, amora preta e cereja, surgindo depois algum chocolate e fumo. Na boca é vibrante, muito fresco, destacando-se notas de floresta e mentol, tendo um final de boca muito persistente.

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 eu lieu au mois de septembre. Les raisins ont été cueillis et transportés dans des caisses de 22 kg jusqu'à la cave. La fermentation alcoolique a été réalisée dans les « lagares » en granit où le foulage des raisins est fait avec les pieds. Ensuite, le vin a été transféré dans des anciens fûts où s'est produite la fermentation malolactique. Le vieillissement s'est déroulé dans ces mêmes fûts, pendant 20 mois, jusqu'à la mise en bouteille en mai 2018.

CÉPAGES

Touriga Nacional 100%

SOL

Schiste

ALCOOL

13,5%

pH

3,56

SUCRE

RÉSIDUEL

< 2 gr/l

DÉGUSTATION

De couleur rouge rubis intense, celui-ci présente un arôme de violette, mûre sauvage et cerise, se dénotant à la fin un arôme de chocolat subtilement fumé. En bouche, il est vibrant et très frais, mettant en évidence des notes boisées et de menthe tout en ayant une finale très prolongée.

CLIMATE

In the Douro region, the wine-growing year of 2016 started with a dry, pleasant winter, followed by an extremely rainy, 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 was in September. The grapes were transported in 22kg-boxes to the wine cellar where fermentation took place in a winepress after the grapes were trodden. The wine was then poured into old barrels where malolactic fermentation took place, staying in these barrels to age for 20 months until it was bottled in May 2018.

VARIETIES

Touriga Nacional 100%

SOIL

Schist

ALCOHOL

13,5%

pH

3,56

RESIDUAL

SUGAR

< 2 gr/l

TASTING NOTES

A bright ruby colour, it has an aroma of violets, blackberries and cherries, which is then followed by smoky chocolate scents. The wine's vibrant, very fresh flavours can be felt the moment it touches your tongue, with notes of forest and menthol being particularly detectable, leaving a lasting aftertaste.



QUINTA DO
PESSEGUEIRO