

BARRO VERMELHO

DOC – DOURO RED 2017

CLIMA

O ano vitícola de 2017 foi um ano extremamente seco e quente. Graças às condições climáticas, o início do ciclo vegetativo foi prematuro, fazendo com que esta vindima tenha sido uma das mais precoces de que há memória na Região do Douro. Além disso, as vindimas decorreram a um ritmo muito acelerado, a restrição hídrica e as temperaturas elevadas que se fizeram sentir durante o período de maturação conduziram a um aumento da concentração de açúcar num curto espaço de tempo, levando à necessidade de se vindimar com maior celeridade. Foi um ano de menor produção, as videiras apresentaram cachos mais pequenos, mas com uma excelente concentração. Do ponto de vista fitossanitário, os cachos apresentavam-se excepcionalmente sãos. Foi uma vindima de grandes desafios, de decisões cruciais, de estar preparado e conseguir vindimar e gerir a vinificação num muito curto espaço de tempo.

VINIFICAÇÃO

A vindima foi realizada em Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 25Kg até à adega. A fermentação alcoólica completa foi feita em lagar com pisa a pé. Depois o vinho foi conduzido para pipas antigas onde ocorreu a fermentação maloláctica. O envelhecimento foi feito nestas mesmas pipas durante 20 meses até ao engarrafamento.

CASTAS

Touriga Nacional 100%

SOLO

Xisto

ÁLCOOL

14,5%

pH

3,75

AÇÚCAR RÉSIDUAL

< 2 gr/l

PROVA

Cor rubi; aromas de esteva, anis, mirtilo e framboesa. Na boca os taninos são finos, apresenta notas de menta, chocolate e noz. Um vinho super elegante.

CLIMAT

L'année viticole 2017 a été une année extrêmement sèche et chaude. Par suite des conditions climatiques, le début du cycle végétatif a été prématuré ce qui a rendu cette vendange l'une des plus précoces que l'on n'est jamais connu dans la région du Douro. De plus, les vendanges se sont déroulées à un rythme très soutenu, la contrainte hydrique et les températures élevées qui se sont abattues lors de la période de maturation ont conduit à une augmentation de la concentration en sucre pendant un court laps de temps. Pour cette raison, nous avons jugé nécessaire vendanger le plus rapidement possible. La vendange n'a jamais été faite aussi tôt et aussi rapidement. Ça a été une année de production réduite, où les vignes avaient des grappes de raisins plus petites mais avec une excellente concentration. Du point de vue phytosanitaire, les grappes étaient exceptionnellement saines. Cette vendange n'a pas manqué de défis et nous avons dû prendre des décisions cruciales, être préparés, vendanger et gérer la vinification dans un délai très court.

VINIFICATION

La vendange a eu lieu au mois de septembre. Les raisins ont été transportés au chai dans des boîtes de 25Kg. L'intégralité de la fermentation alcoolique s'est réalisée au travers de procédés de foulage et de pigeage au pied. Le vin a ensuite été transféré dans d'anciens fûts pour que puisse s'opérer la fermentation malolactique. Le vieillissement s'est déroulé dans ces mêmes fûts pendant 20 mois avant la mise en bouteille.

CÉPAGES

Touriga Nacional 100%

SOL

Schiste

ALCOOL

14,5%

pH

3,75

SUCRE RÉSIDUEL

< 2 gr/l

DÉGUSTATION

Couleur Rubis. Arômes de ciste, d'anis, de myrtille et de framboise. En bouche, les tanins sont fins et il présente des notes de menthe, de chocolat et de noix. Un vin super élégant.

CLIMATE

The year of 2017 was extremely warm and dry. Due to the weather conditions, the vegetative cycle began prematurely, for which reason this harvest was one of the earliest in the history of the Douro Region. Harvest also took place at a very fast pace, water restriction and the high temperatures felt during maturation led to an increase in sugar concentration in such a short amount of time leading to the need for a harvest as quickly as possible. It was the earliest and shortest harvest ever. This year, there was a lower volume of production where the grapevines had smaller grape bunches, but concentration was excellent. From a phytosanitary point of view, the grape bunches were exceptionally healthy. This harvest presented great challenges, crucial decisions, where we had to be prepared and able to harvest and manage vinification in a very short amount of time.

WINEMAKING

The grape harvest was carried out in September. The grapes were transported in 25Kg boxes to the winery. The complete alcoholic fermentation was done in the wine press by traditional treading (by foot). After that process, the wine was placed into old casks where the malolactic fermentation would occur. Aging was done in these same barrels for 20 months until the wine was ready for bottling.

VARIETIES

Touriga Nacional 100%

SOIL

Schist

ALCOHOL

14,5%

pH

3,75

RESIDUAL SUGAR

< 2 gr/l

TASTING NOTES

Ruby colour. This wine has cistus, aniseed, blueberry and raspberry aromas. A particularly elegant wine, it is low in tannins and has notes of mint, chocolate and walnut.



QUINTA DO
PESSEGUEIRO