

# QUINTA DO PESSEGUIERO

DOC – DOURO RED 2015

## CLIMA

O ano vitícola de 2015, na região do Douro, foi quente e seco.

No entanto, a vinha manteve as folhas verdes, protegendo, desta forma, as uvas do sol. A vinha teve de ir buscar as reservas de água acumuladas do ano anterior. Assim, conseguiu manter o equilíbrio hídrico e, consequentemente, maturações equilibradas, originando mostos de qualidade muito elevada.

## VINIFICAÇÃO

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

**O vinho foi engarrafado em Junho de 2017.**

## CASTAS

Vinha Velha 40%  
Touriga Nacional 40%  
Touriga Franca 20%

## SOLO

Xísto

## ÁLCOOL

14%

## pH

3,70

## AÇÚCAR RÉSIDUAL

< 2 gr/l

## PROVA

Vinho de cor rubi brilhante, aromas de cereja preta e figo, bem como algumas notas de floresta. Na boca é elegante, mas com densidade e corpo, demonstrando as características do ano de 2015. Um vinho completo.

## CLIMAT

Dans la région du Douro, l'année viticole 2015 a été chaude et sèche.

Cependant, le vignoble a conservé ses feuilles vertes protégeant ainsi les raisins du soleil. Le vignoble a dû puiser les réserves en eau cumulées de l'année précédente. De cette façon, il est parvenu à maintenir l'équilibre hydrique et à obtenir des maturations équilibrées tout en produisant des moûts de raisin de très haute qualité.

## VINIFICATION

La vendange a été faite en septembre. Les raisins ont été transportés dans des boîtes de 22Kg jusqu'à la cave. On les a mis en chambre froide pendant 12h, puis ils ont été menés par gravité jusqu'aux « lagares » en granit où s'est réalisée la fermentation complète avec des levures indigènes. Le vin a ensuite vieilli pendant 12 mois dans des barriques de 225L et des tonneaux de 600L de chêne français, autrichien et allemand. **Le vin a été mis en bouteille en juin 2017.**

## CÉPAGES

Vielles Vignes 40%  
Touriga Nacional 40%  
Touriga Franca 20%

## SOL

Schiste

## ALCOOL

14%

## pH

3,70

## SUCRE RÉSIDUEL

< 2 gr/l

## DÉGUSTATION

Robe couleur rubis intense. Son arôme présente une conjugaison de cerise noire, figue et quelques notes de fruits des bois. D'une grande élégance en bouche, il révèle être dense et robuste tout en évoquant les caractéristiques de 2015. Un vin complet.

## CLIMATE

*The year of 2015 was warm and dry in the Douro region, in terms of wine production.*

*However, the vines maintained their leaves green, hence protecting the grapes from the sun. The vines had to get their reserves of accumulated water from the previous year. This way, they were able to maintain water balance and subsequent balanced maturation giving rise to high-quality grape must.*

## WINEMAKING

*Harvest took place in September. The grapes were transported in 22Kg boxes up to the winery. They were kept in cold storage for 12h and then they were gravity-driven to the lagares to be crushed by foot, where complete fermentation took place with indigenous yeast. The wine then aged for 12 months in 225L casks and 600L French, Austrian, and German oak barrels. **The wine was bottled in June 2017.***

## VARIETIES

Old vines 40%  
Touriga Nacional 40%  
Touriga Franca 20%

## SOIL

Schist

## ALCOHOL

14%

## pH

3,70

## RESIDUAL SUGAR

< 2 gr/l

## TASTING NOTES

*Bright ruby coloured wine, with black cherry and fig aromas, and a little touch of forest. The flavour is elegant with a full body and density, hence providing a taste of the characteristics of the year 2015. A complete wine.*



QUINTA DO  
PESSEGUIERO