

TINTA DA BARCA & ALICANTE BOUSCHET

DOC – DOURO RED 2019

Castas Cépages Varieties **Tinta da Barca 50% . Alicante Bouschet 50%** | pH **3,54** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol Alcohol **13,5%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **5,3 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual sugar **< 2 g/L** | Contém sulfitos Contient des sulfites Contains sulfites | Albumina de ovo Albumine de l'oeuf Egg albumin.

CLIMA

O ano vitícola de 2019 caracterizou-se por grandes oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual mais baixos que o normal, considerando-se um ano seco. A ocorrência de precipitação pontual no período de vindima teve um impacto muito positivo na evolução da maturação. A colheita proporcionou mostos de elevada qualidade e bastante aromáticos, em geral com acidez mais elevada que em anos anteriores.

VINIFICAÇÃO

A vindima foi realizada em Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22Kg até à adega. Estiveram 12h numa câmara frigorífica, sendo desengaçadas, parcialmente esmagadas e conduzidas, por gravidade, até ao lagar de granito, onde ocorreu a fermentação alcoólica completa com pisa a pé. Depois, o vinho foi conduzido para uma cuba de cimento em forma oval de 1700L, seguindo-se a fermentação malolática. O envelhecimento foi feito nesta mesma cuba durante 12 meses. **O vinho foi engarrafado em Maio 2021.**

NOTAS DE PROVA

Cor rubi forte. Na boca apresenta resina, menta, folhas de carvalho e algumas notas de trufa; na boca surge fresco com taninos equilibrados e notas de marmelo confitado. Excelente persistência e imenso prazer ao beber.*

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

CLIMAT

L'année viticole 2019 a été caractérisée par de fortes variations de température et des précipitations annuelles inférieures à la normale, la considérant comme année sèche. L'apparition de précipitations ponctuelles pendant la période de récolte a eu un impact très positif sur l'évolution de la maturation. La récolte a apporté des moûts de grande qualité et très aromatiques, en général avec une acidité plus élevée que les années précédentes.

VINIFICATION

La vendange a eu lieu en Septembre. Les raisins ont été transportés dans des caisses de 22Kg jusqu' à la cave. Ils ont passé 12h dans une chambre froide, étant égrappés, doucement broyés et conduits par gravité *au "lagar"* en granit où la fermentation alcoolique complète a eu lieu par foulage au pied. Ensuite, le vin a été transféré dans une cuve de ciment ovale de 1700L, où la fermentation malolactique a eu lieu. Le vieillissement s' est déroulé dans cette même cuve pendant 12 mois. **Le vin a été mis en bouteille en Mai 2021.**

DÉGUSTATION

Une couleur rouge rubis intense. En bouche, il dévoile des notes de résine, de menthe, de feuilles de chêne et de quelques notes truffées. En bouche, il est frais présentant des tanins équilibrés et des notes de coing confit. D'une excellente longueur, il proportionne un immense plaisir en le buvant.*

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

CLIMATE

The year 2019 was characterized by large temperature fluctuations and a lower than usual precipitation, turning it into a dry year. The occurrence of punctual precipitation during the Harvest created a positive impact on the evolution of the maturation. The harvest provided high quality and very aromatic musts, with a general higher acidity than previous years.

WINEMAKING

Harvest took place in September. The grapes were transported to the winery in 22Kg boxes. They were kept in cold room for 12h, then de-stemmed, partially crushed and conducted by gravity to the granite *lagares* to be crushed by foot, where the completed fermentation takes place. After that process, the wine was placed into oval cement vats with 1700 capacity, where the malolactic fermentation would occur. Aging was done for 12 months in these same oval cement vats. **The wine was bottled in May 2021.**

TASTING NOTES

Strong ruby colour. On the palate, it presents with resin, mint, and oak leaf flavours and some truffle notes. Fresh on the palate with balanced tannins and notes of candied quince. A lingering wine that is extremely pleasant to drink.*

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



QUINTA DO
PESSEQUEIRO