

QUINTA DO PESSEGUEIRO

2015 - BARRO VERMELHO

tinto / red / rouge



PT

CLIMA:

O ano vitícola de 2015, na região do Douro, foi, de um modo geral, quente e seco. Como no ano precedente a chuva foi abundante, a vinha utilizou as reservas de água existentes no solo, conseguindo, desta forma, manter as folhas verdes e proteger as uvas do sol. Também, durante o mês de Agosto, as temperaturas não demasiado excessivas, aliadas às noites frescas, permitiram à vinha manter o seu equilíbrio, originando mostos de qualidade elevada e de grande harmonia.

VINIFICAÇÃO:

A vindima foi realizada em Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 25 Kg 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 malolática. O envelhecimento foi feito nestas mesmas pipas durante 20 meses até ao engarrafamento.

CASTAS:

Touriga Nacional (100%).

NOTAS DE PROVA:

Como o próprio nome indica, este vinho é de um rubi intenso, com aromas de violetas, amora preta, mirtilos e cassis, surgindo depois notas de chocolate e tabaco. Na boca é vibrante, fresco e persistente.

Temperatura de Serviço: 16-18 °C.

Detalhes Técnicos: Solo: Xisto / Álcool: 14,5% / PH: 3,60 / Açúcar Residual: <2gr/L

EN

CLIMATE:

The wine-growing year of 2015 in the Douro region was, generally, hot and dry. As in the previous year, rain was plentiful, the vineyard used existing water reserves in the soil, thus maintaining the leaves green and protecting the grapes from the sun. Also, during the month of August, temperatures that were not too excessive, together with cool nights, allowed the vines to maintain their balance, resulting in high quality and harmonious grape musts.

WINEMAKING:

The grape harvest was carried out in September. The grapes were transported in 25 Kg 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%).

TASTING NOTES:

As its name indicates, this is an intense ruby wine, with aromas of violets, blackberries, blueberries and gooseberries - chocolate and tobacco notes emerging afterwards. On the palate it is vibrant, fresh and persistent.

Serving Temperature: 16-18 °C

Technical Details: Soil: Schist / Alcohol: 14,5% / PH: 3.60 / Residual Sugar: <2 gr/L

FR

CLIMAT:

L'année viticole 2015 dans la région du Douro fut, de manière générale, chaude et sèche. À l'instar de l'année précédente, il a beaucoup plu et la vigne a puisé dans les réserves d'eau présentes dans le sol afin de maintenir ses feuilles vertes et de protéger les raisins du soleil. Le fait qu'il n'y ait pas eu des températures extrêmes durant le mois d'août, conjuguées aux nuits fraîches, a permis aux vignes de garder leur équilibre, ce qui a produit des musts de haute qualité et de grande harmonie.

VINIFICATION:

La vendange a eu lieu au mois de septembre. Les raisins ont été transportés au chai dans des boîtes de 25 kg. 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.

CÉPAGE:

Touriga Nacional (100%).

NOTES DE DÉGUSTATION:

Comme l'indique le nom de son cépage, la robe de ce vin est d'une intense couleur rubis ; il dévoile des arômes de violettes, de mûres, de myrtilles et de cassis avant d'offrir des notes de chocolat et de tabac. En bouche, il est vif, frais et possède une bonne longueur.

Température de Service: 16-18 °C.

Détails techniques: Sol: schiste/ Alcool: 14,5% / PH: 3,60 / Sucre résiduel : <2gr/L



DOMAINES ROGER ZANNIER