

# QUINTA DO PESSEGUIERO

## 2015 - CÃO DANADO

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 maloláctica. O envelhecimento foi feito nestas mesmas pipas durante 20 meses até ao engarrafamento.

### CASTAS:

Tinto Cão (100%).

### NOTAS DE PROVA:

Vinho de cor rubi e com um aroma que nos remete para um ambiente floral e vegetal. Na boca surgem notas balsâmicas e a surpresa de algumas especiarias como a pimenta preta. O vinho termina na boca com grande elegância e equilíbrio.

**Temperatura de Serviço:** 16-18 °C.

**Detalhes Técnicos:** Solo: Xisto / Álcool: 14% / PH:3,75 / 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:

Tinto Cão (100%) /Red.

### TASTING NOTES:

Wine of a ruby colour and with an aroma that reminds us of a floral and plant environment. Balsamic notes appear in the mouth as well as the surprise of several spices such as black pepper. The wine ends in the mouth with great elegance and balance.

**Serving temperature:** 16-18 °C

**Technical notes:** Soil: Schist / Alcohol: 14 % / PH: 3.75 / 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 moûts 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:

Tinto Cão (100%).

### NOTES DE DÉGUSTATION:

De couleur rouge rubis, il possède un arôme qui nous renvoie à un environnement floral et végétal. En bouche, il dévoile des notes de balsamiques et de surprenantes notes d'épices telles que le poivre noir. La longueur de ce vin est très élégante et équilibrée.

**Température de service :** 16-18 °C.

**Detalhes Técnicos:** Sol : schiste/ Alcool : 14% / PH :3,75 / Sucre résiduel : <2gr/L