



QUINTA DO PESSEGUIERO

2014 / PESSEGUIERO ALUZE / WHITE / DOURO (DOC)

PT > **CLIMA:** O ano vitícola de 2013/14 caracterizou-se por um Inverno seco seguido de uma Primavera quente. O Verão, que apesar de ter apresentado uma grande instabilidade climática, foi, no geral, fresco, o que permitiu uma maturação equilibrada das uvas.

> **VINIFICAÇÃO:** As uvas foram colhidas em caixas de 25 Kg e passaram 12 horas numa câmara frigorífica. Foram parcialmente esmagadas e prensadas em prensa vertical. Fermentação e estágio do vinho com borras finas – 30 % em pipos de 600 Litros e 70% em inox. Foi engarrafado em Maio de 2015.

> **CASTAS:** Gouveio (40%) de vinha de 50 anos de Vilarouco, São João da Pesqueira. Cerceal (40%) de vinha de 50 anos de Vilarouco, São João da Pesqueira. Vinha velha constituída maioritariamente por Rabigato (20%) de Muxagata, Vila Nova de Foz Côa.

> **NOTAS DE PROVA:** No aroma apresenta notas cítricas, flor de laranjeira, bem como notas florais de acácia e madressilva. Na boca é muito fresco, com uma acidez vibrante, tem uma excelente persistência e pode evoluir muito favoravelmente em garrafa.

> **ACOMPANHAMENTOS:** Pataniscas de Bacalhau. Polvo à Galega, Salada de Lavagante. **Temperatura Serviço:** 10-12 Graus

EN > **CLIMATE:** The wine-growing year 2013/14 was characterised by a dry winter followed by a hot spring. Despite the fact that the climate was very changeable, the summer was generally cool, allowing a balanced ripening of the grapes.

> **WINEMAKING:** The grapes were harvested in 25-kg boxes and spent 12 hours in a cold room. They were partially crushed and pressed in a vertical press. Fermentation and aging of the wine with fine lees – 30% in 600-litre barrels and 70% in stainless steel. It was bottled in May 2015.

> **GRAPE VARIETIES:** Gouveio (40%) from 50-year-old vines from Vilarouco, São João da Pesqueira. Cerceal (40%) from 50-year-old vines from Vilarouco, São João da Pesqueira. Old vines consists mainly of Rabigato (20%) from Muxagata, Vila Nova de Foz Côa.

> **TASTING NOTES:** An aroma with elements of citrus fruits, orange blossom and floral hints of acacia and honeysuckle. In the mouth it is very fresh with a vibrant acidity, has excellent length and may develop very favourably in the bottle.

> **ACCOMPANIMENTS:** Cod Fish Cakes. Galician Octopus, Lobster Salad. **Serving Temperature:** To be served at 10-12 degrees

FR > **CLIMAT :** L'année viticole 2013/14 s'est caractérisée par un hiver sec, suivi d'un printemps chaud. Bien que présentant une grande instabilité climatique, globalement, l'été fut frais, permettant ainsi une maturation équilibrée des raisins.

> **VINIFICATION :** Les raisins ont été cueillis dans des caisses de 25 kg et sont restés 12 heures dans une chambre froide. Ils ont partiellement été écrasés et pressés dans un pressoir vertical. Fermentation et vieillissement du vin avec lies fines – 30 % dans des tonneaux de 600 litres et 70 % en inox. Mis en bouteille en mai 2015.

> **CÉPAGES :** Gouveio (40 %) d'une vigne de 50 ans de Vilarouco, São João da Pesqueira. Cerceal (40 %) d'une vigne de 50 ans de Vilarouco, São João da Pesqueira. Vieille vigne essentiellement composée de Rabigato (20 %) de Muxagata, Vila Nova de Foz Côa.

> **NOTES DE DÉGUSTATION :** L'arôme présente des notes d'agrumes et de fleur d'oranger, ainsi que des notes florales d'acacia et de chèvrefeuille. Très frais en bouche, avec une belle acidité vibrante ainsi qu'une excellente persistance, ce vin peut évoluer très favorablement en bouteille.

> **ACCOMPAGNEMENTS :** Galettes de morue. Poulpe à la galicienne, salade de homard. **Température de Service :** 10-12 degrés.

