



# QUINTA DO PESSEGUEIRO

2011 / ALUZÉ / RED / DOURO (DOC)

**PT** > **CLIMA:** O ano vitícola de 2011 caracterizou-se por um inverno muito chuvoso, seguido de uma primavera quente, marcada, no entanto, por algumas chuvas. Tal permitiu um desenvolvimento vegetativo vigoroso da videira. Os meses de junho e julho, por sua vez, foram bastante quentes e secos. O mesmo aconteceu no mês de agosto, apesar das chuvas ocasionais, permitindo, contudo, finalizar a maturação das uvas em pleno equilíbrio.

> **VINIFICAÇÃO:** A vindima foi realizada em setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 25 Kg até à adega. Estiveram 12 horas em câmara frigorífica, sendo depois desengaçadas, parcialmente esmagadas e conduzidas por gravidade até aos reservatórios de fermentação. A vinificação foi feita em balseiros de madeira e lagares. O vinho estagiou depois 12 meses em balseiros de carvalho francês e austríaco. Durante o processo de vinificação e envelhecimento, o vinho foi movimentado de forma suave, por gravidade, e sem a utilização de bombas.

> **CASTAS:** O Aluzé 2011 foi vinificado a partir de **Vinhas Velhas** – parcelas com várias castas misturadas (20%), **Touriga Nacional** (50%) e **Touriga Franca** (30%).

> **NOTAS DE PROVA:**

Aspeto visual límpido de cor rubi profunda. Aroma fresco a fruta vermelha fresca, cereja, groselha, variando para ervas aromáticas como o alecrim. Boca volumosa com taninos sedosos que se prolongam ao longo da boca deixando um final fresco e persistente. **Acompanhamentos:** Rosbife à Inglesa, Goraz no Forno e Bacalhau Espiritual **Temperatura Serviço:** 16-18 Graus

**EN** > **CLIMATE:** The wine-growing year 2011 was characterised by a very rainy winter, followed by a hot spring, but with some rain. This allowed vigorous growth of the vines. In turn, the months of June and July were quite warm and dry. The same happened in August, despite the occasional downpour, which allowed a very balanced ripening of the grapes.

> **WINEMAKING:** The harvest took place in September. The grapes were transported in 25-kg boxes to the winery. They were stored for 12 hours in a cold room, thereafter being de-stemmed, partially crushed and taken by gravity to the fermentation tanks. The wine was made in wooden grape pressing vats and wine presses. The wine was then aged 12 months in French and Austrian oak casks. During the winemaking and ageing process, the wine was transported gently by gravity and without the use of pumps.

> **GRAPE VARIETIES:** Aluzé 2011 was made from **Vinhas Velhas** – lots with several mixed varieties (20%), **Touriga Nacional** (50%) and **Touriga Franca** (30%).

> **TASTING NOTES:**

Visual appearance clear with deep red colour. Fresh aroma of fresh red fruit, cherry, currants, ranging to herbs like rosemary. In mouth it is voluminous, with silky tannins that extend throughout the mouth, leaving a fresh, lingering finish.

**Accompaniments:** English Roast Beef, Oven-baked Red Seabream and Cod "Espiritual" **Temperature:** To be served at 16–18 degrees

**FR** > **CLIMAT :** L'année viticole de 2011 s'est caractérisée par un hiver très pluvieux, suivi d'un printemps chaud, bien que marqué par quelques pluies. Cela a permis un développement végétatif vigoureux de la vigne. À leur tour, les mois de juin et juillet ont été chauds et secs. Il en fut de même pour le mois d'août, malgré les pluies occasionnelles, permettant ainsi de conclure la maturation des raisins en plein équilibre.

> **VINIFICATION :** La vendange s'est déroulée en septembre. Les raisins ont été transportés dans des caisses de 25 kg jusqu'à la cave de vinification. Ils sont ensuite restés 12 heures dans une chambre froide (pour réaliser une macération intrapelliculaire), puis ont été égrappés, partiellement broyés et conduits par gravité jusqu'aux cuves de fermentation. La vinification a été effectuée dans les lagares de granit et dans des cuves en bois. Le vin a ensuite vieilli 12 mois dans des fûts en chêne français et autrichien. Au cours du processus de vinification et de vieillissement, le vin a délicatement été déplacé, par gravité sans avoir recours à aucune pompe.

> **CÉPAGES :** Aluzé 2011 a été vinifié à partir de de **Vieilles Vignes** (20 %) (parcelles avec un mélange de plusieurs cépages), de **Touriga Nacional** (50 %) et de **Touriga Franca** (30 %).

> **NOTES DE DÉGUSTATION :** Aspect visuel limpide de couleur rubis profonde. Arôme frais de fruit rouge frais, cerise, groseille, variant aux herbes aromatiques, comme le romarin. Bouche volumineuse, avec des tanins soyeux qui se prolongent au long de la bouche, laissant un final frais et persistant. **Accompagnements :** rosbeef à l'anglaise, dorade rose au four et morue « espritual ». **Température de service :** entre 16 et 18 °C.

