



QUINTA DO PESSEGUIERO

2012 / QUINTA DO PESSEGUIERO / DOURO

PT > **CLIMA:** O ano de 2012 ficou marcado pela falta de precipitação no inverno, tendo as videiras iniciado o seu ciclo vegetativo com um teor de água no solo quase nulo. Na primavera, as temperaturas foram amenas e a chuva que ocorreu não foi suficiente para repor a água no solo. Em consequência destes factores, o desenvolvimento vegetativo das videiras foi no geral pouco vigoroso e produziu bagos de reduzida dimensão o que se traduziu numa produção abaixo do normal. A produção de bagos pequenos aliada a temperaturas amenas durante a maturação originou uvas com concentração e frescura.

> **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 18 meses em barricas de 225 L e pipas de 600 L de carvalho francês, austríaco e alemão. Durante o processo de vinificação e envelhecimento, o vinho foi movimentado de forma suave, por gravidade, e sem a utilização de bombas.

> **CASTAS:** *Vinha Velha* – parcela com várias castas misturadas (40%), *Touriga Nacional* (40%) e *Touriga Franca* (20%).

> **NOTAS DE PROVA:** Aspecto visual límpido de cor violeta intensa. Aroma de bosque mediterrânico, rezina, e fruta vermelha sobressaindo o aroma a groselha e framboesa. Boca com entrada volumosa e taninos sedosos. Sente-se muitas especiarias em especial a pimenta com a madeira muito bem integrada. Final de boca bem persistente. Vinho vínico, muito puro. **Acompanhamentos - Sugestões:** Garoupa assado no forno, naco de veado com grelos, bacalhau assado com bacon. **Temperatura Serviço:** 16-18 Graus.

EN > **CLIMATE:** The year 2012 was marked by a lack of rain in the winter, as a result of which the vines starting their growth cycle with a soil water content close to zero. In the spring, temperatures were mild and the rain that fell was not enough to replace the soil water. As a result of these factors, the vegetative development of the vines was generally rather weak and resulted in small berries, which was reflected in lower than normal production. The production of small berries combined with mild temperatures during ripening resulted in fresh and concentrated grapes.

> **WINEMAKING:** The wine harvest took place in September. The grapes were transported in 25-kg crates to the winery. They were held in cold storage for 12 hours, then de-stemmed, partially crushed and conducted by gravity to the fermentation tanks. The wine was made in wooden grape pressing vats and wine presses. The wine was then aged for 18 months in 225-L barrels and 600-L casks made of French,

Austrian and German oak. During the winemaking and ageing process, the wine was moved gently by means of gravity and without the use of pumps.

> **GRAPE VARIETIES:** *Vinha Velha* – a component containing a mixture of various varieties (40%), *Touriga Nacional* (40%) and *Touriga Franca* (20%).

TASTING NOTES : Clear visual appearance of an intense violet colour. Scents of Mediterranean forest, resin and red fruit aromas, especially blackcurrant and raspberry. Voluminous when entering the mouth, with silky tannins. Many spices may be perceived, especially pepper, with wood very well incorporated. Persistent finish. Vinous, very pure wine. **Accompaniments - Suggestions:** Oven-baked grouper, venison steak with rapini, roasted cod with bacon. **Serving Temperature:** 16-18 Degrees

FR > **CLIMAT :** L'année 2012 fut marquée par un manque de précipitations en hiver. Ainsi, le cycle végétatif des vignes a commencé avec une teneur en eau presque nulle dans le sol. Au printemps, les températures douces et la faible précipitation n'ont pas suffi à rétablir les niveaux d'eau dans le sol. Par conséquent, d'une manière générale, le développement végétatif des vignes a été peu vigoureux, produisant ainsi des baies d'une taille réduite. Le volume de production fut donc inférieur à la normale. La production de petites baies conjuguée aux températures douces pendant la maturation est à l'origine de la concentration et de la fraîcheur des raisins.

> **VINIFICATION :** La vendange a eu lieu en septembre. Les raisins ont été transportés dans des caisses de 25 kg jusqu'à la cave. Ils ont ensuite été placés 12 heures dans une chambre froide, puis éraflés et partiellement foulés, et conduits par gravité jusqu'aux cuves de fermentation. La vinification a été effectuée dans des cuves en bois et des pressoirs. Le vin a ensuite vieilli 18 mois dans des fûts de 225 l et des tonneaux de 600 l en chêne français, autrichien et allemand. Au cours de la phase de vinification et de vieillissement, le vin a délicatement été déplacé, par gravité, et sans avoir recours aux pompes.

> **CÉPAGES :** (40 %) de *Vieilles Vignes* (parcelle contenant un mélange de plusieurs cépages), (40 %) de *Touriga Nacional* et (20 %) *Touriga Franca* .

> **NOTES DE DÉGUSTATION :** Aspect visuel limpide, couleur violette intense. Arôme de bois méditerranéen, de résine et de fruits rouges, dont les arômes de groselle et de framboise se détachent. Entrée en bouche volumineuse et tanins soyeux. De nombreuses épices, notamment le poivre avec bois très bien intégré. Fin de bouche persistante. Vin vinique, très pur. **Accompagnements - Suggestions :** Mérou rôti au four, morceau de cerf et ses feuilles tendres de navet, morue rôtie avec du bacon. **Température de service :** 16 - 18 degrés

