

2015 / PESSEGUEIRO ALUZÉ / ROSE / DOURO (DOC)

PT > CLIMA : O ano vitícola de 2014/2015 na região do Douro caracterizou-se por ser um ano atípico em termos climáticos, com um inverno frio e seco, e com uma primavera e verão anormalmente quentes e secos. A reduzida precipitação ao longo da maior parte do ciclo vegetativo e as altas temperaturas registadas entre junho e julho, tiveram um forte impacto na videira e na maturação da uva. Como consequência, os mostos apresentaram, de uma maneira geral, uma qualidade muito elevada.

> VINIFICAÇÃO : As uvas foram colhidas manualmente e transportadas em caixas de 25 Kg. Prensagem direta das uvas, fermentação com leveduras indígenas e estágio durante seis meses com borras finas. Foi engarrafado dia 28 de Abril de 2016.

> CASTAS : 100% Rufete

> NOTAS DE PROVA : Aroma muito fresco, floral e com notas de marmelada. Na boca denota excelente acidez, notas de casca de laranja e compota de alperce.

> ACOMPANHAMENTOS : Sapateira Recheada, Lasagna de Vegetais e Fetuccinni com requijão e fiambre. **Temperatura Serviço :** 10-12 Graus

> DETALHES TÉCNICOS : Região Douro DOC/ Solo : Xisto/%Vol : 13% / pH : 3,49 /Açucar Residual < 2gr/L

EN > CLIMATE : The wine-growing year of 2014/2015 in the Douro Region was characterized to be an unusual year in terms of climate with a cold and dry winter and a spring and summer abnormally dry. Reduced rainfall throughout most of the growing season and the high temperatures recorded in June and July, had a strong impact on the vine and grape maturation. As a result, the musts showed, in general, a very high quality.

> WINEMAKING : The grapes were hand harvested into small containers of 25 Kgs and transported to the cellar. Grapes directly pressed followed by fermentation with indigenous yeasts. Wine stage with fine lees during six months.

> GRAPE VARIETIES : 100% Rufete

> TASTING NOTES : Very fresh aroma, floral and with notes of marmalade. In the mouth show excellent acidity, hints of orange peel and apricot jam.

> ACCOMPANIMENTS : Stuffed crab, Lasagna of vegetables and Fetuccinni with cheese and ham.
Serving Temperature : Best between 10-12 degrees

> TECHNICAL DETAILS : Region : Douro DOC | Soil : Schist | %Vol : 13% | pH : 3,49 | Residual Sugar : < 2gr/L

FR > CLIMAT : L'année viticole 2014/2015 de la région du Douro fut une année atypique au niveau du climat avec un hiver froid et sec et un printemps anormalement chaud et sec. Les faibles précipitations pendant la plupart du cycle végétatif et les hautes températures enregistrées entre juin et juillet ont eu un fort impact sur la vigne et sur la maturation des raisins. Ce qui a eu comme conséquence, que les moûts ont eu, en général, une qualité très élevée.

> VINIFICATION : Les raisins ont été cueillis à la main et transportés dans des caisses de 25 Kg jusqu'à la cave de vinification. Pressurage direct des raisins, fermentation à l'aide de levures indigènes et vieillissement pendant six mois sur lies fines. Embouteillé le 28 avril 2016

> **CÉPAGES** : 100% Rufete

> **NOTES DE DÉGUSTATION** : Arôme très frais et floral avec des notes de marmelade. Dans la bouche, dénote une acidité équilibrée avec des notes de peau d'orange et de confiture d'abricots.

> **ACCOMPAGNEMENTS** : Crabe farci, lasagne de légumes et Fettucine avec du fromage blanc et du jambon. **Température de Service** : 10-12 degrés.

> **DETAILS TECHNIQUES** : Région : Douro DOC / Sols : Schiste / %Vol : 13% / pH : 3,49 / Sucre résiduel < 2gr/l