

QUINTA DO PESSEGUEIRO

2016 - VINTAGE

tinto / red / rouge



PT

Clima: O ano vitícola de 2016 começou com um Inverno seco e ameno. Seguiu-se uma Primavera extremamente chuvosa e fria. Estas condições primaveris criaram muitas dificuldades em controlar as doenças da vinha, nomeadamente o mildio, e também o controlo da vegetação. Foi um ano de muito trabalho na vinha, não tendo sido fácil chegar à fase de maturação com a vinha controlada.

O Verão, pelo contrário, foi muito quente e seco. Felizmente, o solo tinha reservas das chuvas da Primavera, permitindo uma maturação bastante equilibrada das uvas.

Vinificação: As uvas provêm de duas parcelas da Quinta de vinhas de 40 anos de idade com exposição a noroeste e altitude de 150 m acima do nível do mar.

Após a vindima manual em caixas de 25Kg, as uvas permaneceram em câmara frigorífica 12 horas.

A vinificação foi feita em lagar com pisa a pé durante 5 dias. Durante o processo de vinificação e envelhecimento, o vinho foi movimentado de forma suave, por gravidade, e sem a utilização de bombas.

Castas: 60% Touriga Nacional e 40% Touriga Franca.

Notas de Prova: Cor: rubi clássico. Nariz: Apresenta elegantes aromas de amoras provenientes da Touriga Nacional, frutos do bosque, bem como notas de eucalipto e algum balsâmico. Boca: Surge fresco, bem integrado, de taninos macios e com uma boa persistência. Gastronomia: Fondant de Chocolate de Leite, Bolo de Figos e Nozes, Queijo da Serra.

Detalhes Técnicos: Solo: Xisto - Álcool: 19% - PH:3,76 — Grau Baumé: 3,1

EN

Climate: The 2016 wine year began with a dry and mild winter. It was followed by a very rainy and cold spring. These spring conditions created many difficulties for the control of the vine diseases, especially downy mildew, as well as vegetation control. It was, therefore, a year of hard work in the vineyard and it was not easy to reach the stage of maturity with the controlled vine.

The summer, however, was very hot and dry. Fortunately, the soil had reserves of spring rains which allowed a very balanced maturation of the grapes.

Winemaking: The grapes come from 40-year-old vines on two of the Quinta's plots of land, which are north-easterly facing and at 150 m above sea level. After manual vintage in 25kg crates, the grapes remained in a refrigerated room for 12 hours.

Vinification was carried out with foot treading in the winery for 5 days. During the vinification and aging process, the wine was moved gently by gravity and without the use of pumps.

Grape Varieties: 60% Touriga Nacional and 40% Touriga Franca.

Tasting Notes: Colour: Classic ruby. Nose: Presents aromas of cherry and blueberry, some eucalyptus and menthol candy. Mouth: Persistent, fresh, red fruits well integrated with excellent tannins. Accompaniments: Chocolate Fondant, Crusty caramel cake, Blue Cheese.

Technical Notes: Sol: Schist - Alcohol: 19% - PH:3,76 — Baumé Degree: 3,1

FR

Climat: L'année viticole 2016 a commencé avec un hiver sec et doux. Il s'est suivi d'un printemps très pluvieux et froid. Ces conditions printanières ont créé de nombreuses difficultés pour le contrôle des maladies de la vigne, notamment le mildiou, ainsi que le contrôle de la végétation. Ce fut donc une année de dur labeur dans la vigne et il n'a pas été facile d'atteindre le stade de maturité avec la vigne contrôlée.

L'été, cependant, a été très chaud et sec. Heureusement, le sol avait des réserves de pluies printanières qui ont permis une maturation très équilibrée des raisins.

Vinification: Les raisins proviennent de deux parcelles de vignes de 40 ans de la Quinta. Elles sont exposées nord-ouest et à une altitude de 150 m au-dessus du niveau de la mer. Suite à la vendange manuelle dans des caisses de 25 kg, les raisins sont ensuite placés 12 heures dans une chambre froide. La vinification a été effectuée dans les Lagares de granit par foulage au pied pendant 5 jours.

Aur cour du processus de vinification et de vieillissement, le vin a été déplacé par gravité sans avoir recours à aucune pompe.

Cépages : 60 % Touriga Nacional et 40 % Touriga Franca.

Notes de dégustation: Couleur: rubis classique. Nez: Présente des arômes élégants de mûres provenant de la Touriga Nacional, de fruits des bois, ainsi que des notes d'eucalyptus et un certain arôme balsamique. Bouche : Frais en bouche, bien intégré, aux tanins doux et dégageant une bonne persistance. Gastronomie: Fondant au chocolat au lait, gâteau aux figues et aux noix, fromage Queijo da Serra.

Détails Techniques: Solo: Schiste - Alcool: 19% - PH:3,76 — Degré Baumé: 3,1