

ALUZÉ

DOC – DOURO WHITE 2019

Castas Cépages Varieties **Rabigato 55% . Gouveio 30% . Cerceal 15%** | pH **3,18** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol **13%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **6,0 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual sugar **< 2 g/L** | Contém sulfitos Contient des sulfites Contains sulfites.

CLIMA

O ano vitícola de 2019 caracterizou-se por grandes oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual mais baixos que o normal, considerando-se um ano seco. A ocorrência de precipitação pontual no período de vindima teve um impacto muito positivo na evolução da maturação. A colheita proporcionou mostos de elevada qualidade e bastante aromáticos, em geral com acidez mais elevada que em anos anteriores.

VINIFICAÇÃO

A vindima foi realizada em Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22Kg até à adega. Estiveram 12h em camara frigorífica, sendo parcialmente esmagadas e prensadas em prensa vertical. Fermentação natural com leveduras indígenas e estágio do vinho com borras finas em pipos de 600L (35%) e em cubas inox (65%). **Foi engarrafado em Junho de 2020.**

PROVA

De cor amarelo esverdeado bem brilhante, apresenta aromas frutados, notas de pera rocha, damascos e flor de laranjeira. Na boca, sentimos um vinho cheio com acidez marcada e muita mineralidade.*

*Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz solar.

CLIMAT

L'année viticole 2019 a été caractérisée par de fortes variations de température et des précipitations annuelles inférieures à la normale, la considérant comme année sèche. L'apparition de précipitations ponctuelles pendant la période de récolte a eu un impact très positif sur l'évolution de la maturation. La récolte a apporté des moûts de grande qualité et très aromatiques, en général avec une acidité plus élevée que les années précédentes.

VINIFICATION

La vendange a eu lieu en septembre. Les raisins ont été transportés dans des caisses de 22Kg jusqu'à la cave. Ils ont passé 12h dans une chambre froide, étant partiellement foulés et pressés dans une presse verticale. Fermentation naturelle avec des levures indigènes et élevage sur lies en demi-muid (35%) et en cuve inox (65%). **Le vin a été mis en bouteille en Juin 2020.**

DÉGUSTATION

Robe jaune verdâtre intense. Nez très riche et fruité. Avec des notes de poire, d'abricot et de fleur d'oranger. Bouche pleine, acidité marquée et d'une minéralité remarquable.*

*Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

CLIMATE

The year 2019 was characterized by large temperature fluctuations and a lower than usual precipitation, turning it into a dry year. The occurrence of punctual precipitation during the Harvest created a positive impact on the evolution of the maturation. The harvest provided high quality and very aromatic musts, with a general higher acidity than previous years.

WINEMAKING

The grapes were collected into 22Kg boxes and were kept in cold storage for 12h. They were partially crushed and pressed using vertical presses. Natural fermentation took place with indigenous yeast and the wine aged on fine lees in 600L barrels (35%) and stainless-steel vats (65%). **It was bottled in June 2020.**

TASTING NOTES

Of yellow-greenish and very brilliant colour, this wine presents fruity notes as pear, Damascus and orange-blossom. In the mouth, we feel a full wine with marked acidity with a lot of minerality.*

*Store in a dry and dark place out of direct light.



QUINTA DO
PESSEGUEIRO