

# RUFETE

DOC – DOURO RED 2018

Castas Cépages Varieties **Rufete 100%** | pH **3,40** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol **13,5%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **6,1 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual sugar **< 2 g/L** | Contém sulfitos Contient des sulfites Contains sulfites.

## CLIMA

O Inverno foi frio e seco, a Primavera fria e extremamente chuvosa. As temperaturas começaram a subir com relevância no final de Junho, atingindo uma forte intensidade no princípio de Agosto, o que acelerou a maturação tardia. Felizmente, esta foi equilibrada graças às reservas abundantes de água.

## VINIFICAÇÃO

A vindima foi realizada em Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22Kg até à adega. Estiveram 12h numa câmara frigorífica, sendo depois desengaçadas, parcialmente esmagadas e conduzidas por gravidade até ao lagar de granito, onde ocorreu a fermentação alcoólica completa com pisa a pé. Depois, o vinho foi conduzido para pipas de 225L, seguindo-se a fermentação malolática. O envelhecimento foi feito nestas mesmas pipas durante 14 meses. **O vinho foi engarrafado em Março 2020.**

## PROVA

Apresenta uma cor vermelho claro, aromas balsâmicos, algum alperce e cereja. Na boca é delicado, fresco com notas de couro. Um vinho muito elegante.\*

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

## CLIMAT

L'hiver fut froid et sec. Le printemps fut froid et extrêmement pluvieux. Les températures ont commencé à augmenter considérablement à la fin juin, atteignant une forte intensité début août, ce qui a accéléré la maturation tardive. Heureusement, celle-là a été équilibré grâce aux abondantes réserves d'eau.

## 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 égrappés, doucement broyés et conduits par gravité au "lagar" en granit où la fermentation alcoolique complète a eu lieu par foulage au pied. La fermentation malolactique s'est déroulée dans des fûts de 225L. Le vin a ensuite vieilli 14 mois. **Le vin a été mis en bouteille en Mars 2020.**

## DÉGUSTATION

Robe rouge clair. Arômes balsamiques, un peu d'abricot et de cerise. En bouche, il est délicat, frais avec des notes de cuir. Un vin très élégant.\*

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

## CLIMATE

Winter was cold and dry, spring cold and extremely rainy. Temperatures started to raise significantly towards end of June, getting very intense in the beginning of August. This did speed up the delayed maturation process, which was, luckily, balanced by the abundant water reservations.

## WINEMAKING

Harvest took place in September. The grapes were transported in 22Kg boxes up to the wine lodge. They were kept in cold storage for 12h and then they were gravity-driven to the "lagar", where it completed the fermentation. The wine then was placed in 225L casks, where the malolactic fermentation occurred. Aging was done in the same casks for 14 months. **The wine was bottled in March 2020.**

## TASTING NOTES

Light red colored, with balsamic notes, some apricot and cherry. On the palate it is delicate, fresh and with leather notes. A very elegant wine.\*

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



QUINTA DO  
PESSEGUEIRO