

TINTA DA BARCA & ALICANTE BOUSCHET

DOC – DOURO RED 2018

Castas Cépages Varieties **Tinta da Barca 50% . Alicante Bouschet 50%** | pH **3,55** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcool Alcohol **14%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **5,9 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual sugar **< 2 g/L** | Contém sulfítos Content 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 uma cuba de cimento em forma oval de 1700L, seguindo-se a fermentação malolática. O envelhecimento foi feito nesta mesma cuba durante 12 meses. **O vinho foi engarrafado em Junho 2020.**

PROVA

Cor rubi. Nariz com notas de compota de abrunho, ameixa, óleo de cedro e algum sargaço. Na boca, a acidez é vibrante bem como as notas de pedra e algum vegetal. Duas castas que se completam na perfeição.*

*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. Ensuite, le vin a été transféré dans une cuve de ciment ovale de 1700L, où la fermentation malolactique a eu lieu. Le vieillissement s'est déroulé dans cette même cuve pendant 12 mois. **Le vin a été mis en bouteille en Juin 2020.**

DÉGUSTATION

Robe rubi. Nez aux notes de confiture de prune, d'huile de cèdre et une touche de sargasse. En bouche, l'acidité est vibrante, marquée par des notes de pierre et végétal. Deux cépages qui se complètent parfaitement.*

*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. After that process, the wine was placed into oval cement vats with 1700L capacity, where the malolactic fermentation would occur. Aging was done for 12 months in these same oval cement vats until **the wine was bottled in June 2020.**

TASTING NOTES

Ruby colored, this wine presents notes of sloe jam, plum, cedar oil and some sargassum. On the palate it has a vibrant acidity with some rock and vegetal notes. Two varieties that complement each other perfectly.*

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



QUINTA DO
PESSEGUEIRO