



DOMAINES ROGER ZANNIER

WWW.ZANNIER.COM

QUINTA DO PESSEGUEIRO

2014 / PORTO VINTAGE / DOURO (DOC)

PT > **CLIMA:** O ano vitícola de 2013/14 caracterizou-se por um Inverno seco seguido de uma Primavera quente. O Verão, que apesar de ter apresentado uma grande instabilidade climática, foi, no geral, fresco, o que permitiu uma maturação 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 25 Kg, 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,
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 Figo e Nozes, Queijo da Serra.

EN > **CLIMATE:** The wine-growing year 2013/14 was characterised by a dry winter followed by a hot spring. Despite the fact that the climate was very changeable, the summer was generally cool, allowing a balanced ripening 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 150m 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.

> **GRAPE VARIETIES:** 60% Touriga Nacional
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. Serving Temperature: To be served at 16°

FR > **CLIMAT :** L'année viticole 2013/14 s'est caractérisée par un hiver sec, suivi d'un printemps chaud. Bien que présentant une grande instabilité climatique, globalement, l'été fut frais, permettant ainsi une maturation équilibrée des raisins.

> **VINIFICATION :** Les raisins proviennent de deux parcelles de vignes de 40 ans de 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 aux pieds traditionnel pendant 5 jours. Au cours du processus de vinification et de vieillissement, le vin a délicatement été déplacé, par gravité sans avoir recours à aucune pompe.

> **CÉPAGES :** 60% Touriga Nacional,
40% Touriga Franca.

> **NOTES DE DÉGUSTATION :** **Couleur :** rubis classique. **Nez :** Présente des arômes élégants de mûres provenant du Touriga Nacional, de fruits des bois, ainsi que des notes d'eucalyptus et de menthe. **Bouche :** Frais en bouche, bien intégré, aux tanins doux et dégageant une bonne persistance. **Gastronomie :** Fondant au chocolat, gâteau avec croustillant de caramel, les fromages à pâte persillée.

