

QUINTA DO PESSEGUIERO

10



DOMAINES ROGER ZANNIER



FICHE TECHNIQUE PESSEGUIERO 2010

Contrairement aux années précédentes qui étaient relativement sèches, l'année 2010 a été caractérisée par un hiver et un début de printemps très pluvieux.

Ces pluies ont été bénéfiques car elles ont aidé à reconstituer l'humidité des sols, ce qui est essentiel pour un bon développement de la vigne. Pendant la maturation des raisins, le climat était chaud et sec. Début septembre, quelques légères chutes de pluie ont aidé à la fin de maturation des raisins.

Ce vin a été vinifié sur base de quatre parcelles de la Quinta: le Touriga Nacional (du bas), T. Franca, Roriz et la parcelle de vieilles vignes de plus de 100 ans, aux cépages mélangés. Les vendanges ont été réalisées en septembre. Les raisins ont été transportés à la cave dans des caisses de 25 kg, après un passage en chambre froide pendant 12 heures, ils ont été égrappés et partiellement pressés et conduits par gravité en cuve de fermentation. La vinification a été réalisée dans des cuves en bois et les lagares par foulage aux pieds et pigeage. Après la macération, le vin a été mis en barriques de chêne français et autrichien où il a vieilli pendant 18 mois. Pendant la totalité du processus le vin a été déplacé de façon douce sans utiliser de pompes mais bien en se servant de la gravité.

DÉGUSTATION :

Ce vin nous invite à découvrir un arôme frais avec des notes mentholées et de fruits rouges, apparaît également une odeur de terre humide et de roche qui apporte un côté plus minéral. En bouche, il présente une attaque fraîche avec des tanins très fins, ensuite cela s'ouvre avec un très beau volume et une multitude d'arômes pour se terminer de manière fine et persistante.

5130-114 ERVEDOSA DO DOURO - PORTUGAL
T : +351 254 422 081
www.quintadopesseguero.com

DÉTAILS TECHNIQUES

- > Quinta do Pesseguero 2010 rouge
- > Region: Douro
- > Date vendage: Septembre
- > Cépages : Touriga Nacional: 35%; Vinha velha: 32%; Touriga Francesa: 25%; Tinta Roriz: 8%
- > Alcool : 13 %
- > Acidité Totale : 5,0 gr/L (AC Tartrique)
- > Acidité volatile : 0,52 gr/L (ac acétique.)
- > Sucre résiduel : <2g/L
- > pH : 3,58

