

QUINTA DO PESSEGUEIRO

D.O.C - Douro. Portugal

Plantada en el corazón de la finca, la bodega de Pessegueiro se distingue por su notable arquitectura que resulta de las funciones del edificio y especialmente del método particular de vinificación que alberga.

El edificio se encuentra en cinco niveles y combina métodos tradicionales de producción de vinos de alta calidad con los equipos más sofisticados. Verdadero desafío tecnológico, nuestra bodega ha sido diseñada para usar la gravedad natural durante todo el proceso de transformación de las uvas en vino.



ALUZÉ 2013

FORMATOS

0,75L

VARIETADES

55% Touriga Nacional, 45% Touriga Franca.

INFORMACIÓN

La cosecha tuvo lugar en septiembre. Las uvas fueron transportadas en cajas de 25kg a la bodega. Luego se colocaron durante 12 horas en una habitación fría, luego se rasparon y se trituraron parcialmente y se alimentaron por gravedad a los tanques de fermentación. La vinificación se llevó a cabo en tanques de acero inoxidable. El vino luego envejeció 12 meses en barricas de roble, luego 7 meses en un tanque de acero inoxidable. Durante la fase de vinificación y envejecimiento, el vino fue movido suavemente, por gravedad, sin usar ninguna bomba.

NOTAS DE CATA

Color rojo e intenso con matices violáceos. En nariz es fino y fresco, que recuerda a los frutos del bosque. También aparecen algunas notas florales y de especias, como pimienta y clavel. En boca tiene un ataque muy fresco y directo, se abre con volumen y termina con finura y precisión.

MARIDAJE

Caza mayor, parmentier de bacalao, paella valenciana.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com