



## QUINTA DO PETO - GRANDE RESERVA

### ORIGEM / Origin

A Quinta do Peto fica localizada na pequena aldeia de Sanradela, sub-região de cima corgo, a uma altitude de 500 m. Neste terroir produzimos vinhos frescos, complexos, muito gastronómicos e com grande potencial de envelhecimento.

Quinta do Peto is located in the small village of Sanradela, sub-region of cima corgo, at an altitude of 500 meters. In this terroir we produce fresh, complex, very gastronomic wines and great potential aging.

### REGIÃO REGION

**Grande Reserva (Estágio Prolongado) Branco DOC Douro**  
Grande Reserva (Estágio Prolongado) White Wine DOC Douro  
Região Demarcada do Douro / Douro Wine Region  
Sub-região do Cima-Corgo / Sub-region of Cima-Corgo Cabêda, Alijó, Portugal

### ANO COLHEITA YEAR HARVEST

2019

### SOLO SOIL

Xistoso / Shale

### ALTITUDE ALTITUDE

>500m

### PARÂMETROS ANALÍTICOS / ANALYTICAL PARAMETERS

**ÁLCOOL / ALCOHOL** 13,5% Vol.

**AC. TOTAL / TOTAL ACIDITY** 5.6 g/dm<sup>3</sup>

**AÇUCAR / SUGAR** 0.6g/dm<sup>3</sup>

**pH** 3.22

### CASTAS / VARIETIES

**VIOSINHO: 30%**

**RABIGATO: 25%**

**GOUVEIO: 25%**

**ARINTO: 20%**

### EMBALAGEM / PACKING

**CAPACIDADE / CAPACITY** 75cl.

Code bar:

5605524000717

**GARRAFA / BOTTLE** Borgonha la ducasse

**Code bar:**

5605524000243

**CAIXA DE MADEIRA  
WOODEN BOX** 3x0.75cl

### VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Vindima manual em caixas de 25kgs, suave prensagem da uva inteira, fermentação em depósito de inox a temperatura controlada com betonagem regular. 100% do lote termina a fermentação em barricas novas e usadas de 225 L de carvalho francês, onde estagia sobre borras finas durante 12 meses. O lote final matura em garrafa durante 4 meses.

Manual harvesting in 25kg boxes, gentle pressing of the whole grape, fermentation in stainless steel a controlled temperature with regular betonagem., 100% of the batch finishes fermentation in new and used 225 L barrels french oak, where it ages on fine lees for 12 months. The final batch matures in bottle for 4 months.

### PROVA / TASTE

### COR / COLOUR

Amarelo citrino  
citrine yellow

### AROMA /

### AROMA

Aroma complexo, a lembrar fruta de caroço, citrinos, flor de limoeiro, chá e tosta da barrica, bem integrada  
Complex aroma, reminiscent of stone fruit, citrus, lemon blossom, tea and toast from the barrel, well integrated

### PALADAR /

### PALATE

Entrada de boca fresca, de boa untuosidade, com um final vibrante e longo  
Fresh in the mouth, with good greasiness, with a vibrant and long finish.

### HARMONIZAÇÃO / HARMONIZATION

Pratos de peixes gordos, mariscos, comida condimentada e pratos de carnes brancas.

Plates of fatty fish, seafood, spicy food and white meat dishes.

**CONSUMO /  
CONSUMPTION:**  
Beber/Drink -  
Guardar/Maintain

**POSIÇÃO /  
POSITION**  
Lateral / Side

**TEMPERATURA /  
TEMPERATURE**  
12°C / 14°C

**ENOLOGIA**  
Sérgio Alves  
Hélder Morais