

PLENITUDE

DOC – DOURO RED 2022

Castas Cépages Varieties **Vinhas Velhas (100 Anos) . Vieilles Vignes . Old Vines 100%** | pH **3,71** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol **13,5%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **5,1 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual sugar **< 2 g/L** | Contém sulfitos Contient des sulfites Contains sulfites | Albumina de ovo Albumine de l'oeuf Egg albumin.

CLIMA

O ano vitícola de 2021/2022 caracterizou-se por ser um ano com um Inverno quente e seco, seguido de uma Primavera e Verão também quentes e secos. O período do ciclo vegetativo foi marcado pela precipitação reduzida e pelas altas temperaturas. A seca contínua e as temperaturas muito elevadas durante a maturação obrigaram a vindimas precoces, que só abrandaram com a descida das temperaturas e com a precipitação ocorridas no início de Setembro. Estas condições foram benéficas para a maturação, contribuindo para aumentar a qualidade dos vinhos.

VINIFICAÇÃO

A vindima foi realizada em Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 22Kg até à adega. Estiveram 12h numa câmara frigorífica, sendo conduzidas por gravidade até aos lagares de granito, onde decorreu a fermentação completa com leveduras indígenas. O vinho estagiou 18 meses em barricas de 225L e pipas de 600L. **Foi engarrafado em Maio de 2024.**

NOTAS DE PROVA

Cor rubi profunda. Aromas de esteva, com um toque inicial de fruta vermelha, seguindo-se sensações de fruta preta madura, amoras e mirtilos, terminando com um toque ligeiramente apimentado e balsâmico. Tanino presente mas elegante, corpo cheio com um grande volume, barrica muito bem integrada terminando com um final longo e muito persistente.*

*Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz solar.

CLIMAT

L'année viticole 2021/2022 a été considérée comme une année avec un hiver chaud et sec, suivi d'un printemps et d'un été également chauds et secs. La période du cycle végétatif a été marquée par de faibles précipitations et par de hautes températures. La sécheresse continue et les températures très élevées, pendant la maturation, ont obligé à des vendanges précoces qui ont seulement diminué grâce à la baisse des températures et grâce aux précipitations survenues au début du mois de septembre. Ces conditions ont été bénéfiques pour la maturation, tout en contribuant à augmenter la qualité des vins.

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 conduits par gravité au "lagar" en granit où la fermentation alcoolique complète a eu lieu par des levures indigènes. Le vin a ensuite vieilli 18 mois dans des fûts de 225L e demi muids de 600L. **Le vin a été mis en bouteille en Mai 2024.**

DÉGUSTATION

Couleur rubis intense. Des arômes de ciste, avec un goût initial de fruit rouge, suivis de sensations de fruits noirs mûrs, de mûres et de myrtilles, avec une finale légèrement épicée et balsamique. Ses tanins sont bien présents et à la fois élégants, plein corps doté d'un grand volume, barrique très bien incorporée, avec une longueur en bouche persistante.*

*Conservar dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

CLIMATE

The 2021/2022 wine-growing year was characterised by a warm, dry winter followed by a hot, dry spring and summer. The period in which the vines experienced vegetative growth was marked by reduced precipitation and high temperatures. Continuous drought and very high temperatures as the grapes ripened led to the need for an early harvest, which only slowed in early September thanks to falling temperatures and precipitation. These conditions were beneficial to grape maturation, contributing to higher-quality wines.

WINEMAKING

Harvest took place in September. The grapes were transported to the winery in 22Kg boxes. They were kept in cold room for 12h and then they were gravity-driven to the granite "lagares", where complete fermentation took place with native yeasts. Aging was done for 18 months in 225L barrels and 600L casks. **It was bottled in May 2024.**

TASTING NOTES

Deep ruby colour. Gum rockrose aromas with an initial hint of berries, followed by flavours of ripe blackberries and blueberries, ending with a slightly spicy, balsamic touch. The tannins are present but elegantly in this full-bodied wine with great volume, very well-integrated wooden notes, and a long, very persistent finish.*

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



QUINTA DO
PESSEQUEIRO