

PLENITUDE

DOC – DOURO RED 2018

Castas Cépages Varieties **Vinhas velhas (100 Anos) . Vieilles Vignes . Old Vines 100%** | pH **3,74**
| Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol **14%** | Acidez total Acidité totale Total
acidity **5,4 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual sugar **< 2 g/L** | Contém sulfites Contient
des sulfites Contains sulfites.

CLIMA

O Inverno foi frio e seco, a Primavera fria e extremamente chuvosa. As temperaturas começaram a subir com relevância no final de Junho, atingindo uma forte intensidade no princípio de Agosto, o que acelerou a maturação tardia. Felizmente, esta foi equilibrada graças às reservas abundantes de água.

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 30 meses em barricas de 225L e pipas de 600L. **O vinho foi engarrafado em Maio 2021.**

PROVA

Vinho de cor rubi intenso, aromas de chocolate negro, café e especiarias. Vinho intenso e aromático, enigmático e que termina com um final de boca excelente, reflexo das vinhas velhas que dão origem ao vinho.*

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

CLIMAT

L'hiver fut froid et sec. Le printemps fut froid et extrêmement pluvieux. Les températures ont commencé à augmenter considérablement à la fin juin, atteignant une forte intensité début août, ce qui a accéléré la maturation tardive. Heureusement, celle-là a été équilibré grâce aux abondantes réserves d'eau.

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 avec des levures indigènes. Le vin a ensuite vieilli 30 mois dans des fûts de 225L e demi muids de 600L. **Le vin a été mis en bouteille en Mai 2021.**

DÉGUSTATION

Robe rubis intense, arômes de chocolat noir, de café et d'épices. Vin intense et aromatique, énigmatique. Très belle longueur en bouche, reflet des vieilles vignes qui qui sont à l'origine de cette cuvée.*

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

CLIMATE

Winter was cold and dry, spring cold and extremely rainy. Temperatures started to raise significantly towards end of June, getting very intense in the beginning of August. This did speed up the delayed maturation process, which was, luckily, balanced by the abundant water reservations.

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 30 months in 225L barrels and 600L casks. **The wine was bottled in May of 2021.**

TASTING NOTES

Intense ruby color, aromas of dark chocolate, coffee and spices. Intense and aromatic wine, enigmatic. An excellent finish, a reflection of the old vines that give rise to the wine.*

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



QUINTA DO
PESSEQUEIRO