

# PLENITUDE

DOC – DOURO RED 2019

Castas Cépages Varieties **Vinhas velhas (100 Anos) . Vieilles Vignes . Old Vines 100%** | pH **3,45**  
| Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol **14,5%** | Acidez total Acidité totale Total  
acidity **6,2 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 2019 caracterizou-se por grandes oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual mais baixos que o normal, considerando-se um ano seco. A ocorrência de precipitação pontual no período de vindima teve um impacto muito positivo na evolução da maturação. A colheita proporcionou mostos de elevada qualidade e bastante aromáticos, em geral com acidez mais elevada que em anos anteriores.

## 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. **Foi engarrafado em Maio de 2022.**

## NOTAS DE PROVA

Cor rubi profunda. Aroma muito complexo, com notas de bosque, café, alcaçuz e doce de amoras pretas. Textura de veludo, profundo, com múltiplas matrizes (aromas) a revelarem-se em boca, mas com uma profunda elegância e finesse. Um vinho intemporal.\*

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

## CLIMAT

L'année viticole 2019 a été caractérisée par de fortes variations de température et des précipitations annuelles inférieures à la normale, la considérant comme année sèche. L'apparition de précipitations ponctuelles pendant la période de récolte a eu un impact très positif sur l'évolution de la maturation. La récolte a apporté des moûts de grande qualité et très aromatiques, en général avec une acidité plus élevée que les années précédentes.

## VINIFICATION

La vendange a eu lieu en Septembre. Les raisins ont été transportés dans des caisses de 22 Kg jusqu' à la cave. Ils ont passé 12 heures 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 30 mois dans des fûts de 225L et demi muids de 600L. **Le vin a été mis en bouteille en Mai 2022.**

## DÉGUSTATION

D'une couleur rubis profond et d'un arôme très complexe, il conjugue des notes boisées, de café, de réglisse et des notes sucrées des mûres noires. Une texture intense de velours, dotée de multiples matrices (arômes), qui se déploient en bouche avec une grande élégance et finesse. Un vin intemporel.\*

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

## CLIMATE

The year 2019 was characterized by large temperature fluctuations and a lower than usual precipitation, turning it into a dry year. The occurrence of punctual precipitation during the Harvest created a positive impact on the evolution of the maturation. The harvest provided high quality and very aromatic musts, with a general higher acidity than previous years.

## VINIFICATION

Harvest took place in September. The grapes were transported to the winery in 22 Kg boxes. They were kept in cold room for 12 hours 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 225 L barrels and 600 L casks. **It was bottled in May 2022.**

## TASTING NOTES

Deep ruby colour. A wine with a very complex aroma, it presents with notes of woodland, coffee, liquorice, and blackberry jam. A wine with a velvety texture and astounding depth, yielding several layers of flavour that come through on the palate with a profound elegance and finesse. A timeless wine.\*

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



QUINTA DO  
PESSEQUEIRO