

PORTO COLHEITA 2012

(BOTTLED IN 2025)

Castas Cépages Varieties **Vinhas Velhas . Vieilles Vignes . Old Vines 100%** | pH **3,70** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcool Alcohol **19%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **4,5 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual sugar **92 g/L** | Contém sulfitos Contient des sulfites Contains sulfites.

CLIMA

O ano de 2012 ficou marcado pela falta de precipitação no Inverno, tendo as videiras iniciado o seu ciclo vegetativo com um teor de água no solo quase nulo. Na Primavera, as temperaturas foram amenas e a chuva que ocorreu não foi suficiente para repor a água no solo. Em consequência destes fatores, o desenvolvimento vegetativo das videiras foi no geral pouco vigoroso e produziu bagos de reduzida dimensão, o que se traduziu numa produção abaixo do normal. A produção de bagos pequenos, aliada a temperaturas amenas durante a maturação, originou uvas com concentração e frescura.

VINIFICAÇÃO

As uvas provêm de Vinhas Velhas com exposição sudoeste e altitude de 150m a 200m. O solo é xistoso, com pouca terra e muita pedra. Após a vindima manual em caixas de 20Kg, as uvas permanecem em câmara frigorífica 12h. A vinificação foi feita em lagar com pisa a pé durante 5 dias. O estágio realizou-se durante 12 anos em pipas antigas. **O vinho foi engarrafado em Novembro 2025.**

NOTAS DE PROVA

Cor alorada brilhante, com fortes nuances acastanhadas. No nariz, destacam-se notas de frutos secos, especiarias com toques caramelizados, terminando com sensações de alcaçuz e uvas passas. Na boca apresenta-se bastante intenso, com uma bela acidez, dando-lhe frescura e equilíbrio. As notas de fruta cristalizada sobressaem num conjunto elegante, com um belo volume de boca, terminando num final longo e persistente.*

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

CLIMAT

L'année 2012 fut marquée par un manque de précipitations en hiver. Ainsi, le cycle végétatif des vignes a commencé avec une teneur en eau presque nulle dans le sol. Au printemps, les températures douces et la faible précipitation n'ont pas suffi à rétablir les niveaux d'eau dans le sol. Par conséquent, d'une manière générale, le développement végétatif des vignes a été peu vigoureux, produisant ainsi des baies d'une taille réduite. Le volume de production fut donc inférieur à la normale. La production de petites baies conjuguée aux températures douces pendant la maturation est à l'origine de la concentration et de la fraîcheur des raisins.

VINIFICATION

Les raisins proviennent de vieilles vignes exposées sud-ouest, à une altitude de 150 à 200 mètres. Le sol est schisteux, avec peu de terre et beaucoup de pierres. Suite à la vendange manuelle dans des caisses de 20Kg, les raisins sont placés 12h dans une chambre froide. La vinification a été effectuée dans les "lagares" de granit par foulage au pied pendant 5 jours. Le processus de vieillissement s'est déroulé sur 12 ans dans de vieux fûts. **Le vin a été mis en bouteille en Novembre 2025.**

DÉGUSTATION

Couleur dorée brillante, avec de fortes nuances brunâtres. Au nez, se dégagent des notes de fruits secs, d'épices avec des touches caramélisées, se terminant par des sensations de réglisse et de raisins secs. En bouche, il est assez intense, avec une belle acidité qui lui confère fraîcheur et équilibre. Les notes de fruits confits ressortent dans un ensemble élégant, avec un beau volume en bouche, se terminant sur une finale longue et persistante.*

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

CLIMATE

The year 2012 was marked by a lack of rain in the winter, as a result of which the vines starting their growth cycle with a soil water content close to zero. In the spring, temperatures were mild and the rain that fell was not enough to replace the soil water. As a result of these factors, the vegetative development of the vines was generally rather weak and resulted in small berries, which was reflected in lower than normal production. The production of small berries combined with mild temperatures during ripening resulted in fresh and concentrated grapes.

WINEMAKING

The grapes come from old vines with a southwest exposure and an altitude of 150m to 200m. The soil is schist-rich, with very little topsoil and plenty of stone. After manual harvesting into 20Kg crates, the grapes were stored in a cold chamber for 12h. The vinification was carried out with foot trading in the "lagares" for 5 days. The aging process took place over 12 years in old barrels. **It was bottled in November of 2025.**

TASTING NOTES

A bright scarlet-coloured wine with notable brown tones. On the nose, nutty notes stand out, as well as spices with touches of caramel, ending with hints of licorice and raisins. In the mouth it is quite intense, with a nice acidity, which gives it a certain freshness and balance. Notes of candied fruit stand out in an elegant bouquet, it has a pleasant volume ending in a long, persistent finish.*

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



QUINTA DO
PESSEQUEIRO