

PLENITUDE

DOC – DOURO RED 2023

Castas Cépages Varieties **Vinhas Velhas (100 Anos) . Vieilles Vignes . Old Vines 100%** | pH **3,50**
| Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol **14,5%** | Acidez total Acidité totale Total
acidity **5,9 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 2022/2023 caracterizou-se por mais um ano atípico, com o Inverno quente e chuvoso, uma Primavera muito quente e seca, e um Verão quente e classificado como normal.

A vindima de 2023 apresentou bagos maiores e consequentemente maior peso, com maior teor em azoto assimilável, em oposição verificou-se uma tendência generalizada para teores inferiores de álcool provável, acidez total, pH, mas dentro dos valores normais para vinhos de qualidade.

VINIFICAÇÃO

A vindima foi realizada em Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 20Kg 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 Junho de 2025.**

NOTAS DE PROVA

Cor rubi profunda. Aromas de esteva e fruta vermelha, terra molhada, seguindo-se notas de fruta preta madura, terminando com um toque ligeiramente apimentado e balsâmico. Tanino bem presente e bastante elegante, corpo cheio com grande volume de boca, notando-se a barrica muito bem integrada. Equilibrado, mas com grande longevidade, termina bastante poderoso e persistente. Um vinho único e singular.*

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

CLIMAT

L'année viticole 2022/2023 a été considérée comme une année atypique, avec un hiver chaud et pluvieux, suivi d'un printemps très chaud et sec, et d'un été également chaud mais considéré normal. La vendange 2023 a présenté de plus gros grains de raisins, et donc plus lourds, à forte teneur en azote assimilable. En revanche, la tendance générale est à la baisse des taux d'alcool probable, d'acidité totale et de pH, mais dans les valeurs normales pour des vins de qualité.

VINIFICATION

La vendange a eu lieu en Septembre. Les raisins ont été transportés dans des caisses de 20Kg 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 et demi muids de 600L. **Le vin a été mis en bouteille en Juin 2025.**

DÉGUSTATION

Couleur rubis profond. Arômes de ciste et de fruits rouges, de terre humide, suivis de notes de fruits noirs mûrs, se terminant par une touche légèrement poivrée et balsamique. Tanin bien présent et très élégant, corps ample avec un grand volume en bouche, le fût étant très bien intégré. Équilibré, mais avec une grande longévité, il se termine de manière très puissante et persistante. Un vin unique et singulier.*

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

CLIMATE

The 2022/2023 wine year was another atypical year with a warm, rainy winter, a very dry spring and a hot summer classed as "normal". The 2023 harvest produced larger grapes, which consequently registered a higher weight with higher assimilable nitrogen content. In contrast, a general trend was noted towards lower levels of probable alcohol, total acidity, and pH, though the levels registered were within normal ranges for quality wines.

WINEMAKING

Harvest took place in September. The grapes were transported to the winery in 20Kg 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 June 2025.**

TASTING NOTES

Deep ruby color. Gum rockrose and berry aromas and a touch of damp earth, followed by hints of ripe black fruits, ending with a slightly spicy, balsamic touch. With well-present and quite elegant tannins, it is a full-bodied wine with a significant mouth volume and well-integrated barrel flavours. Balanced, but with great longevity, it has a powerful, persistent finish. A unique and singular wine.*

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



QUINTA DO
PESSEQUEIRO