

PLENITUDE

DOC – DOURO RED 2015

CLIMA

O ano vitícola de 2015, na região do Douro, foi quente e seco.

No entanto, a vinha manteve as folhas verdes, protegendo, desta forma, as uvas do sol. A vinha teve de ir buscar as reservas de água acumuladas do ano anterior. Assim, conseguiu manter o equilíbrio hídrico e, consequentemente, maturações equilibradas, originando mostos de qualidade muito elevada.

VINIFICAÇÃO

A vindima foi realizada no mês de Setembro. As uvas foram transportadas em caixas de 25Kg até à adega. Estiveram 12h em câmara frigorífica, sendo depois 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 Junho de 2018.**

CASTAS

Vinhais Velhas (100 anos) 100%

SOLO

Xisto

ÁLCOOL

14%

pH

3,66

AÇÚCAR RESIDUAL

< 2 gr/l

PROVA

Vinho de cor rubi, aromas de cereja preta, bem como algumas notas de floresta. Na boca é elegante, mas com densidade e corpo, demonstrando as características do ano de 2015.

CLIMAT

Dans la région du Douro, l'année viticole 2015 a été chaude et sèche.

Cependant, le vignoble a conservé ses feuilles vertes protégeant ainsi les raisins du soleil. Le vignoble a dû puiser les réserves en eau cumulées de l'année précédente. De cette façon, il est parvenu à maintenir l'équilibre hydrique et à obtenir des maturations équilibrées tout en produisant des moûts de raisin de très haute qualité.

VINIFICATION

La vendange a eu lieu au mois de septembre. Les raisins ont été transportés au chai dans des boîtes de 25Kg. On les a mis en chambre froide pendant 12h, puis ils ont été menés par gravité jusqu'aux « lagares » en granit où s'est réalisée la fermentation complète avec des levures indigènes. Le vieillissement s'est déroulé dans des barriques de 225L et des tonneaux de 600L. **Le vin a été mis en bouteille en juin 2018.**

CÉPAGES

Veilles Vignes (100 ans) 100%

SOL

Schiste

ALCOOL

14%

pH

3,66

SUCRE RÉSIDUEL

< 2 gr/l

DÉGUSTATION

Couleur rubis. Arômes de cerise noire et quelques notes de fruits des bois. D'une grande élégance en bouche, il révèle être dense et robuste tout en évoquant les caractéristiques de 2015.

CLIMATE

The year of 2015 was warm and dry in the Douro region, in terms of wine production.

However, the vines maintained their leaves green, hence protecting the grapes from the sun. The vines had to get their reserves of accumulated water from the previous year. This way, they were able to maintain water balance and subsequent balanced maturation giving rise to high-quality grape must.

WINEMAKING

The grape harvest was carried out in September. The grapes were transported in 25Kg boxes to the winery. They were kept in cold storage for 12h and then they were gravity-driven to the granite wine press, where complete fermentation took place with indigenous yeast. The wine then aged for 30 months in 225L barrels and 600L casks. The wine was bottled in June 2018.

VARIETIES

Old vines (100 years old) 100%

SOIL

Schist

ALCOHOL

14%

pH

3,66

RESIDUAL SUGAR

< 2 gr/l

TASTING NOTES

Wine of a Ruby colour, with black cherry aromas, and a little touch of forest. The flavour is elegant with a full body and density, hence providing a taste of the characteristics of the year 2015.

