

Quinta do Passadouro®

Passa Blanc

2019



NOTE DE DÉGUSTATION

Le nez intense révèle des notes florales et minérales ainsi que des arômes de fruits à chair blanche. La bouche est structurée faisant ressortir une belle fraîcheur et minéralité. La finale est élégante.

CÉPAGES

50 % Códega do Larinho, 30 % Rabigato, 20 % Viosinho

Vendanges : du 7 au 21 septembre

VINIFICATION

La fermentation est réalisée à 100 % en cuves inox pendant 21 jours. Pas de fermentation malolactique.

ELEVAGE

100 % est élevé en cuves inox pour préserver l'intensité du fruit, avec un bâtonnage réalisé une fois par semaine pendant 3 mois.

TEMPERATURE DE SERVICE

9°C-11°C

LE TERROIR

Appellation
Douro Doc - Sous-région de Cima Corgo
Vallée du Rio Pinhão

Vignoble
Altitude : 550 mètres
Sol : schiste et granite
Système de plantation : terrasses traditionnelles aux murs en pierre de schiste

ANALYSE DU VIN

Alcool : 13 %
Sucres totaux : 0,6g/dm³
Acidité totale : 5,7g/dm³
Ph : 3,35