# Quinta do Passadouro®

## Passa Blanc
## 2020

### NOTE DE DÉGUSTATION
Passa Blanc 2020 dévoile un nez intense, très aromatique et immédiatement séducteur. C'est un vin blanc vif et éclatant qui offre une belle fraîcheur avec des notes d'agrumes, de fruits tropicaux et d'herbes fraîches. Ample en bouche, il est délicieusement fruité avec une acidité subtile. Il peut s'apprécier dès maintenant.

### ASSEMBLAGE
Cépages : 60 % Códega do Larinho, 30 % Rabigato, 10 % Viosinho

Vendanges : du 17 au 27 août

### VINIFICATION
La fermentation s'est déroulée en cuves inox pendant 21 jours. Il n'y a pas eu de fermentation malolactique.

### ELEVAGE
Le vin a été élevé en cuves inox pour préserver l'intensité du fruit, avec un bâtonnage réalisé une fois par semaine pendant 3 mois.

### 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 : 12,5 %
Sucres totaux : 0,60g/dm3
Acidité totale : 5,47g/dm3
pH : 3,40