

# Quinta do Passadouro®

---

## Passa Rosé

2019

---



### NOTE DE DÉGUSTATION

La robe dévoile une couleur rosée, lumineuse et profonde. Le nez révèle des arômes de fruits rouges. Il est bien structuré en bouche avec une acidité équilibrée. La finale est longue et délicieuse.

### CÉPAGES

50 % Touriga Francesa, 50 % Tinta Roriz

Vendanges : du 7 au 21 septembre

### VINIFICATION

Sa couleur rosée a été obtenue suite à un pressurage direct de raisins rouges à un moment précis de la maturité. La fermentation a été réalisée en cuves inox à température contrôlée, pendant 3 semaines.

### ELEVAGE

L'élevage a eu lieu en cuves inox pendant 5 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 : 1,2g/dm<sup>3</sup>

Acidité totale : 4,9g/dm<sup>3</sup>

Ph : 3,39