

Quinta do Passadouro®

Passa Rouge

2017



NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est profonde. Le nez épicé révèle des arômes de fruits frais ainsi qu'une touche de chocolat noir et de prune. Il présente une belle acidité soutenue par des tannins francs. La finale est longue avec un caractère fruité et légèrement fumé.

CÉPAGES

55 % Touriga Nacional, 30 % Tinta Roriz, 15 % Touriga Francesa

VINIFICATION

Les grappes ont été vendangées à la main. La fermentation s'est déroulée en cuves inox à température contrôlée pendant 7 jours, puis la fermentation malolactique a suivi.

ELEVAGE

Le vin a ensuite été élevé en barriques pendant 10 mois, dont 12 % de chêne neuf français.

LE TERROIR

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

Vignoble

Altitude : 100 à 350 mètres

Sol : Schiste

Système de plantation : Terrasses traditionnelles aux murs en pierre de schiste, et vinha ao alto

ANALYSE DU VIN

Alcool : 14 %

Sucres Totaux : 0,6 g/dm³

Acidité Totale : 5,3 g/dm³

Ph : 3,65

DATE DE MISE EN BOUTEILLE

mai 2019