

Quinta do Passadouro®

Passa Rouge

2020



NOTE DE DÉGUSTATION

C'est un vin élégant et équilibré qui dévoile de délicieuses saveurs de fruits rouges en bouche, typiques des vins de cette sous-région, associées à de légères notes boisées. On retrouve également quelques notes épicées issues des cépages de Touriga et Tinta Roriz. Souple et frais, la finale est harmonieuse.

ASSEMBLAGE

40 % Touriga Francesa, 25 % Touriga Nacional, 20 % Tinta Roriz, 15 % Sousão

VINIFICATION

Chaque cépage a été fermenté séparément en cuves inox pendant 7 jours, suivi par la fermentation malolactique. Les vins sont aussi élevés séparément puis assemblés un mois avant la mise en bouteille.

ELEVAGE

Les vins sont aussi élevés séparément puis assemblés un mois avant la mise en bouteille. 70 % a été élevé en cuves inox, 30 % en barriques anciennes de chêne français pendant 12 mois.

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
Vendanges : du 1er au 22 septembre

ANALYSE DU VIN

Alcool : 14.5 %
Sucres Totaux : 1.00 g/dm³
Acidité totale : 5.6 g/dm³
pH: 3.37

DATE DE MISE EN BOUTEILLE

juin 2022