

Quinta do Passadouro®

Passa Rouge 2021



NOTE DE DÉGUSTATION

Ce vin présente une robe rouge vif. Au nez, il révèle des arômes de fruits mûrs suivis de notes florales et vanillées. En bouche, c'est un vin très équilibré et frais avec une finale longue et très savoureuse.

CÉPAGES

35 % Touriga Francesa, 30 % Tinta Roriz, 15 % Tinta Barroca, 10 % Touriga Nacional, 10 % Tinto Cão

VINIFICATION

Le vin a été vinifié dans des cuves coniques en inox thermorégulées à une température de 25 à 27 °C. Des remontages doux ont été réalisés quatre fois par jour. La fermentation malolactique a également été faite en cuves inox.

ELEVAGE

Le vin a été élevé pendant 11 mois en barriques anciennes de chêne français, d'une capacité de 225 litres.

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 26 août au 8 octobre

ANALYSE DU VIN

Alcool : 14,5 %

Sucres Totaux : 0,99 g/l

Acidité totale : 5,9 g/l

pH: 3.38

DATE DE MISE EN BOUTEILLE

avril 2023