

Quinta do Passadouro®

Passadouro Blanc

2019



NOTE DE DÉGUSTATION

Passadouro Blanc 2019 dévoile un nez frais et minéral, avec des notes florales et des arômes de fruits à chair blanche. Très élégant et équilibré en bouche, il révèle une belle acidité apportant une pointe de fraîcheur. Une longue persistance en bouche pour finir.

CÉPAGES

40 % Rabigato, 35 % Códega do Larinho, 25 % Viosinho

Vendanges : du 7 au 21 septembre

VINIFICATION

50 % est fermenté en cuves inox et 50 % en barriques de chêne français, pendant 24 jours. Pas de fermentation malolactique.

ELEVAGE

100 % est élevé en barriques de chêne français, dont 25 % de bois neuf, avec un bâtonnage réalisé une fois par semaine pendant 3 mois.

TEMPERATURE DE SERVICE

9°C-11°C

LE TERROIR

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

Vignoble

Altitude : de 500 à 600 mètres

Sol : schiste et granite

Système de plantation : terrasses traditionnelles aux murs en pierre de schiste

ANALYSE DU VIN

Alcool : 13,5 %

Sucres totaux : 0,6g/dm³

Acidité totale : 6,2g/dm³

Ph : 3,08