

Quinta do Passadouro®

Passadouro Blanc

2022



NOTE DE DÉGUSTATION

Passadouro blanc 2022 se caractérise par un fruité intense associé à des notes florales très agréables et de fruits à chair blanche. En bouche, ce vin est très élégant et équilibré. Ces délicieux arômes de fruits et cette acidité sont enveloppés de subtiles notes vanillées et boisées provenant de la fermentation et de l'élevage en barrique. La finale est longue.

ASSEMBLAGE

56 % Códega de Lario, 20 % Fernão Pires, 12 % Viosinho, 12 % Rabigato
Vendanges : du 27 août au 1er septembre

VINIFICATION

18% de ce vin a fermenté en barriques de chêne français pendant 24 jours, à une température contrôlée entre 15 et 17°C ; le reste dans des cuves en acier inoxydable à des températures légèrement inférieures. Il n'y a pas eu de fermentation malolactique. Des levures de culture ont été utilisées.

ELEVAGE

Après la fermentation, nous avons effectué un bâtonnage une fois par semaine pendant 3 mois.

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 %
Sucres totaux : 0,6g/dm³
Acidité totale : 5,50g/dm³
pH : 3,30