

Quinta do Passadouro®

Passadouro Blanc

2023



NOTE DE DÉGUSTATION

Passadouro blanc 2023 se caractérise par une acidité subtile et un caractère fruité. Il offre un nez complexe, frais et légèrement minéral, avec de jolies notes florales et de fruits à chair blanche. C'est un vin très élégant et équilibré en bouche, avec des saveurs fruitées et des notes de vanille issues de l'élevage en barriques. La finale est longue et agréable.

CÉPAGES

35% Códèga de Larinho, 20% Viosinho, 20% Rabigato, 15% Fernão Pires, 10% Gouveio

VINIFICATION

30 % a été fermenté en barriques de chêne français pendant 24 jours, à une température contrôlée entre 16 et 18°C ; le reste a été fermenté en cuves inox. Il n'y a pas eu de fermentation malolactique.

ELEVAGE

70 % en cuves inox,

30 % en barriques de chêne français dont 20 % en barriques neuves et 10 % en barriques de plusieurs vins. Nous avons effectué un bâtonnage une fois par semaine pendant 4 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 %

Sucres totaux : 0,60g/dm³

Acidité totale : 5,60g/dm³

pH : 3,42