

Quinta do Passadouro®

Passadouro Reserva

2016



NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est très intense. Le nez complexe révèle des notes fraîches de fruits des bois et d'épices. En bouche, il se montre riche et équilibré. Les tanins sont fermes mais soyeux. La finale est longue et savoureuse. Sa structure lui confère un bon potentiel de garde.

CÉPAGES

Assemblage de cépages traditionnels du Douro.

Vendanges : 3ème semaine de septembre

VINIFICATION

Les grappes ont été vendangées à la main puis foulées aux pieds dans les lagares, cuves en pierre traditionnelles. La fermentation a duré 10 jours, à une température contrôlée. La fermentation malolactique a eu lieu en barriques.

ELEVAGE

L'élevage de 18 mois a été réalisé en barriques de chêne français.

LE TERROIR

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

Vignoble
Altitude : 100 à 300 mètres
Âge : 75 ans
Sol : Schiste
Système de plantation : socalcos, terrasses traditionnelles aux murs en pierre de schiste

ANALYSE DU VIN

Alcool : 13,5 %
Sucres totaux : 0,6 g/dm³
Acidité Totale : 5,4 g/dm³
Ph : 3,62

DATE DE MISE EN BOUTEILLE

Août 2018