

Quinta do Passadouro®

Passadouro Reserva 2017



ASSEMBLAGE

Assemblage de cépages traditionnels du Douro.

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 : 14 %
Sucres totaux : 0,6 g/dm³
Acidité Totale : 5,9 g/dm³
pH : 3,60