

Quinta do Passadouro®

Passadouro Reserva

2019



NOTE DE DÉGUSTATION

Passadouro Reserva 2019 dévoile une robe très foncée qui lui donne de la puissance. Il est très expressif au nez avec des arômes de baies sauvages, d'épices et avec une certaine minéralité. Les notes boisées sont bien intégrées et soutenues par une structure tannique solide. Ce vin dispose d'un très bon potentiel de garde.

Carlos Agrellos, Directeur Technique (2023)

CÉPAGES

55 % Field Blend issu de vieilles vignes, 20 % Touriga Nacional, 20 % Touriga Francesa, 5 % Tinto Cão

VINIFICATION

Toutes les grappes sont éraflées. La fermentation de chaque monocépage est réalisée en cuves inox à une température contrôlée. Les raisins issus du Field Blend sont foulés aux pieds dans les lagares en pierre. Une fois la fermentation alcoolique terminée, se poursuit la fermentation malolactique. Il n'y a pas de macération post-fermentaire.

ELEVAGE

Le vin est élevé 12 mois en barriques de chêne français d'une capacité de 225 litres : 20 % en barriques neuves, 10 % en barriques d'un vin, 70 % en barriques de deux vins.

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
Vendanges : du 17 septembre au 3 octobre

ANALYSE DU VIN

Alcool : 14 %
Sucres totaux : 0,60 g/dm³
Acidité Totale : 6,10 g/dm³
pH : 3,42

DATE DE MISE EN BOUTEILLE

7 663 bouteilles de 75 cl ont été embouteillées en mai 2021