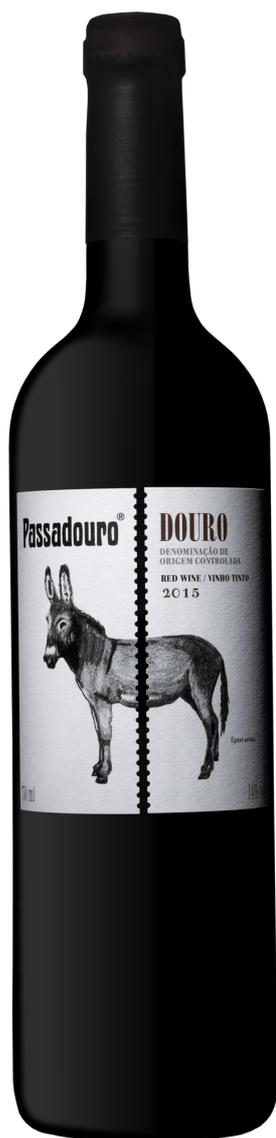


Quinta do Passadouro®

Passadouro Rouge

2015



ASSEMBLAGE

55 % Tinta Roriz, 40 % Touriga Nacional, 5 % Touriga Francesa

VINIFICATION

Les grappes ont été vendangées à la main. Une partie de la récolte a été fermentée en cuves inox à température contrôlée, en effectuant des remontages. L'autre partie a été foulée aux pieds dans les lagares à température contrôlée également, pendant 10 jours.

ELEVAGE

L'élevage a eu lieu en barriques de chêne français pendant 16 mois.

LE TERROIR

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

Vignoble

Altitude : de 100 à 350 mètres

Sol : Schiste

Système de plantation : socalcos, terrasses traditionnelles aux murs en pierre de schiste, et vinha ao alto

ANALYSE DU VIN

Alcool : 13,5 %

Acidité Totale : 5,4 g/dm³

Sucres totaux : 0,6 g/dm³

Ph : 3,59