

Quinta do Passadouro®

Passadouro Rouge

2016



NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est d'une couleur profonde. Le nez est expressif aux notes de myrtille et de violette, avec une touche boisée bien intégrée. La bouche est intense, rafraîchissante et bien équilibrée. La finale, longue et fraîche, mène sur un arrière-goût fruité.

CÉPAGES

40 % Touriga Nacional, 25 % Touriga Francesa, 25 % Tinta Roriz, 10 % Field blend

VINIFICATION

Toutes les grappes ont été éraflées puis foulées aux pieds dans les lagares en pierre. La macération a duré 5 jours à une température contrôlée.

ELEVAGE

La fermentation malolactique ainsi que l'élevage ont eu lieu en cuves inox pour 70 % du vin et en barriques de chêne français pour 30 %.

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

DATE DE MISE EN BOUTEILLE

Avril 2018