

Quinta do Passadouro®

Passadouro Rouge

2019



CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

L'année 2019 a été marquée par un hiver doux et un climat généralement sec, pratiquement sans aucune pluie de mai à fin août. Alors qu'un peu partout en Europe les producteurs ont été confrontés à des vagues de chaleur, et bien que nous ayons profité d'un temps ensoleillé prolongé, cet été dans le Douro les températures ont par chance été inférieures à la normale, permettant ainsi à la vigne de mieux supporter l'absence de pluie. En outre, le faible taux d'humidité a contribué à réduire la pression des maladies dans le vignoble et à favoriser la production de beaux raisins sains.

NOTE DE DÉGUSTATION

Le nez révèle des arômes floraux associés à des notes de fruits noirs formant ainsi un ensemble harmonieux et équilibré. La fraîcheur des saveurs et la complexité de ce vin s'associent parfaitement en bouche. La finale est longue et persistante.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - 2021

Date de mise en bouteille : mai 2021

VINIFICATION

Toutes les grappes ont été éraflées. La fermentation s'est déroulée en cuves inox thermorégulées, suivie par une fermentation malolactique.

ELEVAGE

Le vin a été élevé en barriques pendant 12 mois, dont 10 % en barriques neuves de chêne français d'une capacité de 225 litres.

LE TERROIR

Altitude : de 100 à 350 mètres

Sol : Schiste

Système de plantation : Terrasses traditionnelles aux murs en pierre de schiste et vinha ao alto (plantation verticale)