

Quinta do Passadouro®

Passadouro Rouge

2019



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.

CÉPAGES

55 % Tinta Roriz, 25 % Touriga Francesa, 10 % Touriga Nacional, 10 % Field Blend issu de vieilles vignes

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

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 : Terrasses traditionnelles aux murs en pierre de schiste, et vinha ao alto

Vendanges : du 9 septembre au 18 octobre

ANALYSE DU VIN

Alcool : 14 %

Acidité Totale : 5,7 g/dm³

Sucres totaux : 0,6 g/dm³

pH : 3,52

DATE DE MISE EN BOUTEILLE

mai 2021