

# Quinta do Passadouro®

---

## Passadouro Touriga Franca 2018

---



### NOTE DE DÉGUSTATION

Ce vin floral est issu d'un cépage très répandu dans le Douro, mais peu élaboré en monocépage. Il révèle un caractère parfumé et des tannins présents. En bouche, il dévoile une bonne acidité et plein de fruits noirs avec des tannins prononcés et bien intégrés issus de l'élevage.

### CÉPAGES

100 % Touriga Franca

### VINIFICATION

Les grappes ont été vendangées à la main puis foulées au pied dans les lagares, cuves en pierre traditionnelles. La fermentation a duré 8 jours, à une température contrôlée. La fermentation malolactique a eu lieu en barriques et en cuves inox.

### ELEVAGE

L'élevage de 14 mois a été réalisé en barriques, dont 55 % en barriques neuves de chêne français.

### LE TERROIR

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

Vignoble  
Altitude : 150 mètres  
Âge : 30 ans  
Sol : Schiste  
Système de plantation : Patamares et vinha ao alto

### ANALYSE DU VIN

Alcool : 14 %  
Sucres totaux : 0,6 g/dm<sup>3</sup>  
Acidité Totale : 5,6 g/dm<sup>3</sup>  
pH : 3,64

### DATE DE MISE EN BOUTEILLE

Juin 2020