

# Quinta do Passadouro®

---

## Passadouro Touriga Nacional 2017

---



### CÉPAGES

100 % Touriga Nacional

### VINIFICATION

Les grappes ont été vendangées à la main puis foulées aux pieds dans les lagares, cuves en pierre traditionnelles. La fermentation a duré 10 jours, à une température contrôlée. La fermentation malolactique a eu lieu en barriques.

### ELEVAGE

L'élevage de 17 mois a été réalisé en barriques 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 : 14,5 %  
Sucres totaux : 0,6 g/dm<sup>3</sup>  
Acidité Totale : 5,4 g/dm<sup>3</sup>  
Ph : 3,57