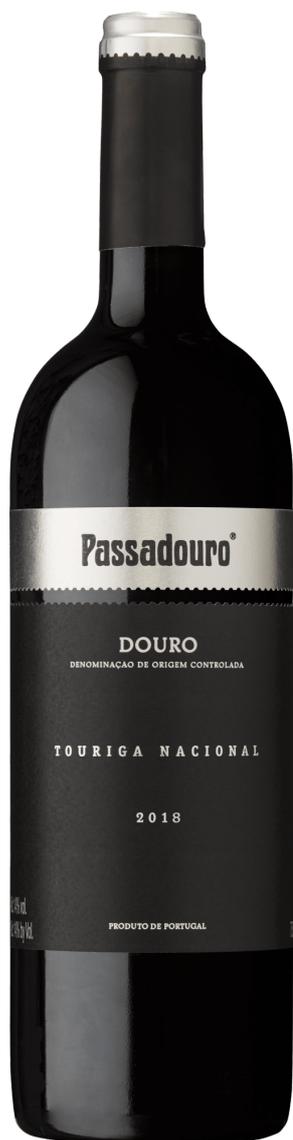


Quinta do Passadouro®

Passadouro Touriga Nacional 2018



NOTE DE DÉGUSTATION

Il révèle une couleur très foncée. Le nez est expressif avec des arômes discrets de baies sauvages associés à de jolies notes boisées. En bouche, le vin est fruité avec une structure tannique très présente.

ASSEMBLAGE

100 % Touriga Nacional

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 s'est faite en cuves inox et en barriques.

ELEVAGE

L'élevage de 14 mois a été réalisé en barriques, dont 45 % 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/dm³
Acidité Totale : 5,7 g/dm³
pH : 3,58

DATE DE MISE EN BOUTEILLE

Juin 2020