

# 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.

### CÉPAGES

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/dm<sup>3</sup>

Acidité Totale : 5,7 g/dm<sup>3</sup>

pH : 3,58

### DATE DE MISE EN BOUTEILLE

Juin 2020