

Quinta do Passadouro®

Passadouro Vintage Port

2019



VINIFICATION

Les raisins sont foulés au pied pour obtenir le moût, avant de macérer dans les lagares, des cuves traditionnelles en pierre, pour assurer la meilleure extraction possible des arômes, de la couleur et des tanins au cours de la fermentation.

ELEVAGE

Il est élevé 18 mois dans des fûts en bois avant d'être mis en bouteille.

LE TERROIR

APPELLATION

Douro Doc - Sous-région de Cima Corgo
Vale do rio, Pinhão

VIGNOBLE

Altitude : 100 à 300 mètres

Sol : Schiste

Système de plantation : Terrasses traditionnelles aux murs en pierre de schiste

Cépages : Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Sousão, Tinta Roriz

Vendanges : du 9 septembre au 18 octobre

ANALYSE DU VIN

Alcool : 19,5 %

Sucres totaux : 96 g/dm³

Acidité Totale : 4,87 g/dm³

Ph : 3,63