

# Quinta do Passadouro®

---

## Passadouro Vintage Port 2021

---



### NOTE DE DÉGUSTATION

Ce Porto Vintage 2021 présente une belle couleur bleu-noir profond. Cette intensité se retrouve au nez avec des notes de fruits mûrs et juteux. Les arômes évoquent la violette, la prune, le pruneau, et s'imprègnent de l'essence du terroir de Vale de Mendiz. Un soupçon de chocolat noir apparaît, tout en conservant un profil délicat et frais. Ce Porto présente des tanins bien mûrs et une bonne longueur en bouche. La finale est marquée par la délicatesse et l'équilibre.

Carlos Agrellos, Directeur Technique (juin 2023)

### 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

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

Pour ce Vintage 2021, l'élaboration de 555 caisses de 12 bouteilles représente 6,5 % de la production de Quinta do Passadouro.

### 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 26 août au 8 octobre

### ANALYSE DU VIN

Alcool : 19,5 %

Sucres totaux : 88 g/dm<sup>3</sup>

Acidité Totale : 4,6 g/dm<sup>3</sup>

pH : 3,63