

Quinta do Passadouro®

Passa Branco

2019



NOTA DE PROVA

Notas florais intensas de frutas de polpa branca, elegantes e minerais. No palato é estruturado, com notas agradáveis de frescura e mineralidade. Fim de boca suave e elegante.

CASTAS

50% Códega do Larinho, 30% Rabigato, 20% Viosinho

Vindima: 7-21 de Setembro

VINIFICAÇÃO

100% do vinho foi fermentado em cubas inox por um período de 21 dias. Não é feita a fermentação maloláctica.

ENVELHECIMENTO

100% do vinho foi envelhecido em cubas inox, para preservar toda a intensidade da fruta, com bâtonnage uma vez por semana durante 3 meses.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

9°C-11°C

TERROIR

Denominação
Douro Doc - Sub-região Cima Corgo
Vale do Rio Pinhão

Vinhas

Altitude: 550 metros

Solo: xisto e granito

Sistema de plantação: vinha tradicional com muros de xisto

ANÁLISES

Álcool: 13%

Açúcares totais: 0.6g/dm³

Acidez Total: 5.7g/dm³

Ph: 3.35