

Quinta do Passadouro®

Passa Branco

2020



NOTA DE PROVA

O Passa 2020 apresenta um nariz intenso, muito aromático e imediatamente sedutor. Um branco muito puro e energético, com frescura e notas citrinas, pimenta branca e carácter tropical. É meio encorpado e tem um sabor frutado maravilhoso que é apoiado pela acidez subtil no final. Códega do Larinho, Rabigato e Viosinho compõem o lote. Ótimo vinho para se beber agora.

CASTAS

Castas: 60% Códega do Larinho, 30% Rabigato, 10% Viosinho

Vindima: 17-27 de agosto

VINIFICAÇÃO

A fermentação foi feita em cubas inox por um período de 21 dias. Não é feita a fermentação maloláctica.

ENVELHECIMENTO

O 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: 12.5%
Açúcares totais: 0.60g/dm³
Acidez Total: 5.47g/dm³
pH: 3.40