

Quinta do Passadouro®

Passa Rosé

2019



NOTA DE PROVA

Este vinho apresenta uma cor rosada brilhante e profunda. Na boca, a sua estrutura é apoiada por aromas e sabores intensos a frutos vermelhos. A sua acidez muito integrada impulsiona o vinho para um final de boca delicioso.

CASTAS

50% Touriga Francesa, 50% Tinta Roriz

Vindima: 7-21 de Setembro

VINIFICAÇÃO

A sua cor rosada resulta da prensagem direta de uvas tintas num ponto de maturação preciso. Segue-se uma fermentação em cubas inox a temperaturas controladas durante três semanas.

ENVELHECIMENTO

Todo o vinho é envelhecido em cubas de aço inoxidável por um período de cinco meses. Não é usada madeira neste período de estágio.

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: 1.2g/dm³

Acidez Total: 4.9g/dm³

Ph: 3.39