

Quinta do Passadouro®

Passa Tinto

2017



NOTA DE PROVA

Este vinho apresenta uma cor densa, aroma a especiarias e fruta fresca com notas de chocolate preto e ameixa preta. Tem uma acidez firme ao longo da prova e apresenta um bonito final a fruta e ligeiro toque fumado.

CASTAS

55% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz, 15% Touriga Francesa

VINIFICAÇÃO

Fermentado em cubas de aço inoxidável durante 7 dias onde depois é feita a fermentação maloláctica.

ENVELHECIMENTO

100% deste vinho é envelhecido em madeira durante 10 meses, em 12% madeira nova.

TERROIR

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

Vinhas
Altitude: 100 a 350 metros
Solo: xisto
Sistema de plantação: socalcos tradicionais em pedra de xisto e vinha ao alto

ANALÍSES

Álcool: 14%
Açúcares totais: 0.6/dm³
Acidez Total: 5.3g/dm³
Ph: 3.65

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Maior de 2019