

Quinta do Passadouro®

Passa Tinto

2020



NOTA DE PROVA

Um vinho equilibrado e elegante com deliciosas notas de frutos vermelhos no paladar, típicas dos vinhos desta sub-região, tudo em harmonia com leves aromas a carvalho. Algumas notas de terra e especiarias provenientes das Tourigas e Tinta Roriz estão presentes. Suave e fresco, tem um final harmonioso.

MISTURA

50% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz, 20% Touriga Francesa

VINIFICAÇÃO

As castas são fermentadas separadamente em cubas de inox por um período de 7 dias onde são posteriormente submetidas à fermentação maloláctica.

ENVELHECIMENTO

Também envelhecem separadamente e são lotadas um mês antes do engarrafamento. 30% estagiaram em madeira de carvalho francês usada, 70% estagiaram em cubas de aço inoxidável, durante 12 meses.

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
Vindima: 1 a 22 de setembro

ANALÍSES

Álcool: 14.5%
Açúcares totais: 1.00/dm³
Acidez Total: 5.6g/dm³
pH: 3.37

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Junho de 2022