

Quinta do Passadouro®

Passadouro Branco

2019



NOTA DE PROVA

Este vinho apresenta um nariz muito mineral e fresco com excelente expressão de notas florais e fruto de polpa branca. Muito elegante na boca, com equilíbrio e corpo. Frescura vibrante dada pela boa acidez ao que se segue um longo final de boca.

CASTAS

40% Rabigato, 35% Códega do Larinho, 25% Viosinho

Vindima: 7-21 de Setembro

VINIFICAÇÃO

50% do vinho foi fermentado em cubas inox e 50% do vinho foi fermentado em barricas de carvalho francês usadas, por um período de 24 dias. Não é feita a fermentação maloláctica.

ENVELHECIMENTO

100% do vinho foi envelhecido em barricas de carvalho francês, das quais 25% são novas, 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: 500-600 metros

Solo: xisto e granito

Sistema de plantação: socialcos tradicionais com muros de xisto

ANÁLISES

Álcool: 13.5%

Açúcares totais: 0.6g/dm³

Acidez Total: 6.2g/dm³

Ph: 3.08