

Quinta do Passadouro®

Passadouro Branco

2022



NOTA DE PROVA

O Passadouro 2022 caracteriza-se pelo seu intenso carácter frutado aliado a algumas notas florais muito agradáveis e frutos de polpa branca. Muito elegante e equilibrado na boca. Esta deliciosa fruta e acidez são envoltas em subtis notas de baunilha de carvalho provenientes da fermentação e envelhecimento em barrica. Segue-se um longo final de boca.

MISTURA

56% Códega de Larinho, 20% Fernão Pires, 12% Viosinho, 12% Rabigato

Vindima: 27 de agosto a 1 de setembro

VINIFICAÇÃO

18 % deste vinho foi fermentado em barricas de carvalho francês durante 24 dias a temperaturas entre 15 e 17 graus centígrados. O restante foi fermentado em cubas de aço inoxidável a temperaturas ligeiramente mais baixas. Não fez a fermentação maloláctica e são usadas leveduras selecionadas.

ENVELHECIMENTO

É feita a bâtonnage durante três meses, uma vez por semana.

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

ANALÍSES

Álcool: 13%

Açúcares totais: 0.6g/dm³

Acidez Total: 5.50g/dm³

pH: 3.30