

Quinta do Passadouro®

Passadouro Branco

2023



NOTA DE PROVA

O Passadouro 2023 é caracterizado por uma acidez subtil e um carácter frutado. O vinho apresenta um nariz complexo, ligeiramente mineral e fresco com excelente expressão de notas florais e fruta de polpa branca. Um vinho muito elegante e equilibrado na boca, com notas frutadas e acidez agradáveis, tudo envolto em notas de baunilha provenientes do estágio em barrica. Segue-se um final de boca longo e agradável.

CASTAS

35% Códega de Larinho, 20% Viosinho, 20% Rabigato, 15% Fernão Pires, 10% Gouveio

VINIFICAÇÃO

30% deste vinho foi fermentado em barricas de carvalho francês durante 24 dias a temperaturas entre 16 e 18°C. O restante foi fermentado em cubas de aço inoxidável. Não fez a fermentação maloláctica e são usadas leveduras selecionadas.

ENVELHECIMENTO

70% é envelhecido em cubas de aço inoxidável, 30% é envelhecido em barricas de carvalho francês, onde 20% são novas e 10% usadas. É feita a bâtonnage durante quatro 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

ANÁLISES

Álcool: 13%
Açúcares totais: 0.6g/dm³
Acidez Total: 5.6g/dm³
pH: 3.42