

Quinta do Passadouro®

Passadouro Reserva

2016



NOTA DE PROVA

Muito concentrado na cor. Aroma extremamente complexo com notas frescas de frutos silvestres e especiarias. Na boca mostra-se rico e equilibrado. Taninos firmes mas sedosos. Possui uma estrutura que o permite guardar por vários anos em garrafa. Final prolongado e saboroso.

CASTAS

Field Blend com as castas tradicionais do Douro.

Vindima : Terceira semana de Setembro

VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas à mão e pisadas a pé em lagares de granito com temperatura controlada durante 10 dias.

ENVELHECIMENTO

Durante os 18 meses seguintes, a fermentação malolática e o envelhecimento do vinho ocorrem em pipas de carvalho francês.

TERROIR

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

Vinhas
Altitude: 100-300 m
Idade: 75 anos
Solo: xisto
Sistema de plantação: socalcos tradicionais em pedra de xisto

ANÁLISES

Álcool: 13.5%
Açúcares totais: 0.6g/dm³
Acidez Total: 5.4g/dm³
Ph: 3.62

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Agosto de 2018