

Quinta do Passadouro®

Passadouro Reserva 2017



MISTURA

Field Blend com as castas tradicionais do Douro.

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

ANALÍSES

Álcool: 14%

Açúcares totais: 0.6g/dm³

Acidez Total: 5.9g/dm³

pH: 3.60