Quinta do Passadouro®

Passadouro Reserva
2019

CARACTERÍSTICAS DA VINDIMA

2019 foi marcado por um inverno ameno e por condições geralmente secas, quase sem chuva de maio até final de agosto. Enquanto em muitas partes da Europa os produtores enfrentaram vagas de calor, e apesar de termos tido condições soalheiras, as temperaturas de verão no Douro foram, felizmente, mais baixas do que o habitual este ano, tornando a ausência de chuva mais fácil de suportar para as videiras. Além disso, a baixa humidade levou a uma baixa pressão de doenças nas vinha e deu origem a belas uvas saudáveis.

NOTA DE PROVA

Este vinho apresenta uma cor muito intensa que transmite desde logo a sua exuberância. É muito expressivo com aromas a frutos silvestres muito bem casados com especiarias e alguma minneralidade. A barrica está muito bem integrada suportada pela imensa estrutura tânica. Melhorará em garrafa por muitos anos.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - 2023

Data de engarrafamento: maio de 2021

Produção: 7663 garrafas

VINIFICAÇÃO

As castas individuais são fermentadas com controlo de temperatura em cubas de aço inoxidável. Todas as uvas são desengaçadas e sujeitas a fermentação maloláctica após a fermantação alcoólica. Não se fez maceração pós-fermentativa.

ENVELHECIMENTO

O vinho estagiou durante 12 meses em barricas de 225 litros de carvalho francês, 20% em madeira nova, 10% em barricas de segundo ano e 70% em barricas de terceiro ano.

TERROIR

Altitude: 100-300 m

Idade: 75 anos

Solo: xisto

Sistema de plantação: socalcos tradicionais em pedra de xisto