

Quinta do Passadouro®

Passadouro Reserva

2019



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 mineralidade. A barrica está muito bem integrada suportada pela imensa estrutura tânica. Melhorará em garrafa por muitos anos.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico (2023)

CASTAS

55% mistura de castas de vinhas velhas, 20% Touriga Nacional, 20% Touriga Francesa, 5% Tinto Cão

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 fermentação 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

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
Vindima: 17 de Setembro - 3 de Outubro

ANÁLISES

Álcool: 14%
Açúcares totais: 0.60g/dm³
Acidez Total: 6.10g/dm³
pH: 3.42

DATA DE ENGARRAFAMENTO

7 663 garrafas foram engarrafadas em Maio 2021