

Quinta do Passadouro®

Passadouro Tinto

2015



MISTURA

55% Tinta Roriz, 40% Touriga Nacional, 5% Touriga Francesa

VINIFICAÇÃO

A fermentação de uma parte das uvas colhidas manualmente ocorre numa cuba de aço inoxidável com temperatura controlada, utilizando a técnica de remontagem. A outra parte é pisada a pé em lagares de granito com temperatura controlada durante 10 dias.

ENVELHECIMENTO

O vinho envelhece durante 16 meses em pipas de carvalho francês.

TERROIR

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

Vinhas
Altitude: 100-350 m
Solo: xisto
Sistema de plantação: socalcos tradicionais em pedra de xisto e vinha ao alto

ANALÍSES

Álcool: 13.5%
Açúcares totais: 5.4g/dm³
Acidez Total: 0.6g/dm³
Ph: 3.59