

Quinta do Passadouro®

Passadouro Tinto

2016



NOTA DE PROVA

Cor muito profunda. Expressivo no nariz com notas elegantes de mirtilo, violeta, e um discreto toque de madeira.

Em boca é intenso, fresco e harmonioso. O longo final refrescante termina com notas frutadas.

CASTAS

40% Touriga Nacional, 25% Touriga Francesa, 25% Tinta Roriz, 10% Field blend

VINIFICAÇÃO

Todos os cachos são desengaçados e pisados a pé em lagares de granito. A fermentação com controlo de temperatura durou 5 dias.

ENVELHECIMENTO

A fermentação maloláctica e o envelhecimento são feitos 70% em cubas de inox e 30% em barricas 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

ANÁLISES

Álcool: 13.5%

Açúcares totais: 5.4g/dm³

Acidez Total: 0.6g/dm³

Ph: 3.59

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Abril de 2018