

Quinta do Passadouro®

Passadouro Tinto

2019



NOTA DE PROVA

Notas florais combinadas com frutos silvestres num conjunto de grande harmonia e elegância. A frescura aromática aliada à complexidade combinam bem e propulsionam o vinho para um final de boca longo e persistente.

CASTAS

55% Tinta Roriz, 25% Touriga Francesa, 10% Touriga Nacional, 10% field blend de vinhas velhas

VINIFICAÇÃO

Este vinho é fermentado com controlo de temperatura em cubas de aço inoxidável. Todas as uvas são desengaçadas e sujeitas a fermentação maloláctica após a fermentação alcoólica.

ENVELHECIMENTO

100% de estágio em barricas de carvalho francês durante 12 meses, 10% em madeira nova.

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
Vindima: 9 de setembro a 18 de outubro

ANÁLISES

Álcool: 14%
Açúcares totais: 5.7g/dm³
Acidez Total: 0.6g/dm³
pH: 3.52

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Maio de 2021