

# Quinta do Passadouro®

---

## Passadouro Tinto

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

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.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - 2021

Data de engarrafamento: Maio de 2021

### 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

Altitude: 100-350 m

Solo: xisto

Sistema de plantação: socalcos tradicionais em pedra de xisto e vinha ao alto