

Quinta do Passadouro®

Passadouro Touriga Franca 2016



NOTA DE PROVA

Ligeiramente concentrado na cor. Aroma muito floral e elegante dominado por notas de especiarias, esteva, tudo bem combinado com frutos pretos e presença de madeira muito subtil. Na boca é cheio e equilibrado, muito sedoso, fresco e intenso. Final muito prolongado.

CASTAS

100% Touriga Franca

Vindima: segunda semana de setembro

VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas à mão e pisadas a pé em lagares de granito com temperatura controlada durante 10 dias.

ENVELHECIMENTO

Durante os 18 meses seguintes, a fermentação malolática e o envelhecimento do vinho ocorrem em pipas de carvalho francês.

Denominação

Douro Doc - Sub-região Cima Corgo

Vale do Rio Pinhão

Vinhas

Altitude: 150 m

Idade: 30 anos

Solo: xisto

Sistema de plantação: Patamares e vinha ao alto

ANÁLISES

Álcool: 13.5%

Açúcares totais: 0.6/dm³

Acidez Total: 5.2g/dm³

Ph: 3.61

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Agosto 2018