

Quinta do Passadouro®

Passadouro Touriga Franca 2018



NOTA DE PROVA

Este vinho com carácter floral provém de uma uva que é amplamente plantada no Douro, embora não seja frequentemente vista por si só. Tem muitos taninos de grão fino, bem como um carácter perfumado. Cheio de frutos pretos e com muito boa acidez. Taninos de carvalho bem integrados e fortes.

CASTAS

100% Touriga Franca

VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas à mão e pisadas a pé em lagares de granito com temperatura controlada durante 8 dias. Depois é feita a fermentação maloláctica em cubas de aço inoxidável e barricas.

ENVELHECIMENTO

O vinho é envelhecido em barricas durante 14 meses, 55% em barricas novas de carvalho francês.

COMO SE PRODUZ UM COLHEITA

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: 14%
Açúcares totais: 0.6/dm³
Acidez Total: 5.6g/dm³
pH: 3.64

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Juno de 2020