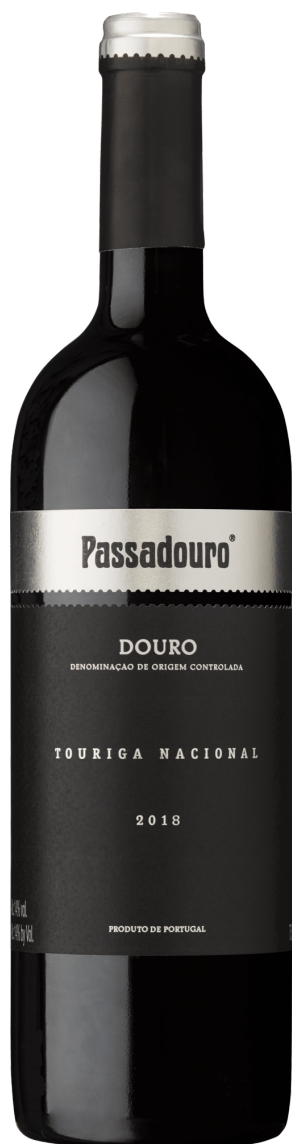


Quinta do Passadouro®

Passadouro Touriga Nacional 2018



NOTA DE PROVA

Cor muito carregada. Muito expressivo, com aromas evidentes de bagas silvestres, com bons aromas de carvalho, apoiados por uma forte espinha dorsal tânica. Vai melhorar em garrafa por muitos anos.

CASTAS

100% Touriga Nacional

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, 45% em barricas novas de carvalho francês.

TERROIR

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: 5.7g/dm³

pH: 3.58

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Junho de 2020