Quinta do Passadouro®

Passadouro Vintage Port
2019

VINIFICAÇÃO
As uvas são pisadas a pé nos lagares para se obter o mosto, e em seguida maceradas durante a fermentação para se obter a melhor extração possível de aromas, cor e taninos.

ENVELHECIMENTO
O vinho estagia durante 18 meses em cascos de carvalho, antes de ser engarrafado.

TERROIR
DENOMINAÇÃO
Douro Doc - Sub-região Cima Corgo
Vale do rio Pinhão

VINHAS
Altitude: 100 a 150 m
Solo: Xisto
Sistema de plantação: Vinha tradicional com muros de xisto
Castas: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Sousão, Tinta Roriz
Vindima: 9 de setembro - 18 de outubro

ANALÍSES
Álcool: 19.5%
Açúcares totais: 96/dm³
Acidez Total: 4.87g/dm³
pH: 3.63