

# 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

### ANÁLISES

Álcool: 19.5%

Açúcares totais: 96/dm<sup>3</sup>

Acidez Total: 4.87g/dm<sup>3</sup>

pH: 3.63