

Quinta do Passadouro®

Passadouro Vintage Port

2021



NOTA DE PROVA

Este vinho exibe uma bela cor azul-violeta profunda. Mantém-se compacto, com uma base de frutas maduras, suculentas e intensas. Os sabores evocam violetas, ameixas e ameixas secas, capturando a essência do terroir de Vale de Mendiz. Um toque de chocolate amargo adiciona atratividade, mantendo, ao mesmo tempo, uma qualidade delicada e fresca. O vinho exibe taninos bem maduros e uma solidez na boca. O seu final é marcado pela delicadeza e equilíbrio.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico (junho 2023)

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.

No caso do 2021, a seleção de 555 caixas de 12 garrafas representa 6.5% da produção total da Quinta do Passadouro.

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: 26 de agosto - 8 de outubro

COMO SE PRODUZ UM COLHEITA

No caso do 2021, a seleção de 555 caixas de 12 garrafas representa 6.5% da produção total da Quinta do Passadouro.

ANALÍSES

Álcool: 19.5%

Açúcares totais: 88/dm³

Acidez Total: 4.6g/dm³

pH: 3.63