



# Quinta do PASSADOURO

## Passadouro, Douro DOC, Rouge, 2019

Douro DOC, Douro, Portugal

### LE MILLÉSIME

#### CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'année 2019 a été marquée par un hiver doux et un climat généralement sec, pratiquement sans aucune pluie de mai à fin août. Alors qu'un peu partout en Europe les producteurs ont été confrontés à des vagues de chaleur, et bien que nous ayons profité d'un temps ensoleillé prolongé, cet été dans le Douro les températures ont par chance été inférieures à la normale, permettant ainsi à la vigne de mieux supporter l'absence de pluie. En outre, le faible taux d'humidité a contribué à réduire la pression des maladies dans le vignoble et à favoriser la production de beaux raisins sains.

#### VENDANGES

Les vendanges ont débuté le 9 septembre pour les cépages rouges. Elles se sont déroulées dans des conditions idéales, avec des températures modérées et un climat sec dans l'ensemble. Quelques pluies bienvenues sont tombées les 21 et 22 septembre, puis entre le 14 et le 17 octobre. Les rendements ont été légèrement supérieurs à notre moyenne sur dix ans et les moûts ont présenté de la fraîcheur et une belle acidité naturelle.

Après six semaines de récolte, les vendanges se sont achevées le 18 octobre. La période des vendanges fut longue, mais cela est fréquent dans le Douro où, en raison de la diversité des cépages, des expositions et de l'altitude, la récolte de chaque parcelle spécifique a lieu à des moments différents.

#### VINIFICATION

Toutes les grappes ont été éraflées. La fermentation s'est déroulée en cuves inox thermorégulées, suivie par une fermentation malolactique.

### LE VIN

#### ASSEMBLAGE

55 % Tinta Roriz, 25 % Touriga Francesa, 10 % Touriga Nacional, 10 % Field Blend issu de vieilles vignes.

#### ÉLEVAGE

Le vin a été élevé en barriques pendant 12 mois, dont 10 % en barriques neuves de chêne français d'une capacité de 225 litres.

#### TERROIR

Altitude : de 100 à 350 mètres

Sol : Schiste

Système de plantation : Terrasses traditionnelles aux murs en pierre de schiste et vinha ao alto (plantation verticale)



## DÉGUSTATION

Le nez révèle des arômes floraux associés à des notes de fruits noirs formant ainsi un ensemble harmonieux et équilibré. La fraîcheur des saveurs et la complexité de ce vin s'associent parfaitement en bouche. La finale est longue et persistante.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - 2021

Date de mise en bouteille : mai 2021

## ANALYSE

14 % vol.

Sucre résiduel: 0,6 g/l

pH: 3,52

Acidité totale: 5,7 g/l

