Passadouro, 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)

Quinta do PASSADOURO

Quinta Do Passadouro - Av. Diogo Leite, 256, 4400 - 111 Vila Nova de Gaia
Tel. 00351 22 3770270 - noval@quintadonoval.pt
www.quintadonoval.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

1DZVYF

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

Quinta do PASSADOURO

Quinta Do Passadouro - Av. Diogo Leite, 256, 4400 - 111 Vila Nova de Gaia
Tel. 00351 22 3770270 - noval@quintadonoval.pt
www.quintadonoval.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.