



Quinta do PASSADOURO

Passadouro, Vinho tinto, 2019

Douro DOC, Douro, Portugal

A VINDIMA

CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

2019 foi marcado por um inverno ameno e por condições geralmente secas, quase sem chuva de maio até final de agosto. Enquanto em muitas partes da Europa os produtores enfrentaram vagas de calor, e apesar de termos tido condições soalheiras, as temperaturas de verão no Douro foram, felizmente, mais baixas do que o habitual este ano, tornando a ausência de chuva mais fácil de suportar para as videiras. Além disso, a baixa humidade levou a uma baixa pressão de doenças nas vinha e deu origem a belas uvas saudáveis.

VINDIMAS

A colheita começou a 9 de setembro para as castas tintas. As condições de vindima foram ideais, com temperaturas moderadas e geralmente tempo seco. Uma pequena quantidade de chuva a 21/22 de setembro e, mais tarde, entre 14 e 17 de outubro ajudou.

As produções foram ligeiramente superiores às da nossa média de 10 anos e os mostos apresentaram grande acidez e frescura naturais.

Terminámos a vindima a 18 de outubro após 6 semanas. Esta foi uma longa colheita, mas isto não é invulgar no Douro, onde a diversidade de castas, orientação e altitudes resulta em diferentes datas de vindima para cada parcela específica.

VINIFICAÇÃO

Este vinho é fermentado com controlo de temperatura em cubas de aço inoxidável. Todas as uvas são desengaçadas e sujeitas a fermentação maloláctica após a fermentação alcoólica.

VINHO

CASTAS

55% Tinta Roriz, 25% Touriga Francesa, 10% Touriga Nacional, 10% field blend de vinhas velhas.

ESTÁGIO

100% de estágio em barricas de carvalho francês durante 12 meses, 10% em madeira nova.

TERROIR

Altitude: 100-350 m

Solo: xisto

Sistema de plantação: socalcos tradicionais em pedra de xisto e vinha ao alto



DEGUSTAÇÃO

Notas florais combinadas com frutos silvestres num conjunto de grande harmonia e elegância. A frescura aromática aliada à complexidade combinam bem e propulsionam o vinho para um final de boca longo e persistente.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - 2021
Data de engarrafamento: Maio de 2021

ANÁLISE

14 % vol.
açúcar residual: 0.6 g/l
pH: 3.52
Acidez total: 5.7 g/l

