



Quinta do PASSADOURO



Passa, Blanc, 2024

Douro DOC, Douro, Portugal

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Un hiver pluvieux et un été doux ont offert des conditions idéales pour la maturation du raisin, ce qui a donné des vins frais et complexes, tant pour les Portos que pour les vins DOC du Douro.

Le printemps humide a entraîné un débourrement précoce en mars, suivi d'un début d'été frais, qui a retardé la véraison jusqu'en juillet, assurant ainsi une maturation équilibrée. Malgré un certain stress hydrique dans les jeunes vignes au cours du mois d'août, la maturation a été homogène en septembre, ce qui a amélioré la qualité des raisins. La chaleur sèche du mois d'août n'a pas affecté la vigne, les réserves hydriques profondes du sol ayant permis une croissance équilibrée. En septembre, les journées ont été douces et les nuits fraîches, permettant une maturation phénolique lente et des conditions de récolte optimales.

Les vendanges 2024 se sont déroulées dans des conditions presque parfaites, garantissant une année de qualité exceptionnelle.

VINIFICATION

La fermentation s'est déroulée en cuves inox pendant 3 semaines. Il n'y a pas eu de fermentation malolactique.

LE VIN

ASSEMBLAGE

35 % Códega de Larinho, 25 % Viosinho, 20 % Arinto, 10 % Rabigato, 10 % Gouveio

ÉLEVAGE

Le vin a été élevé pendant 5 mois en cuves inox, avec un bâtonnage régulier pendant les 3 premiers mois d'élevage.

TERROIR

- Altitude : 550 mètres
- Sol : schiste et granite
- Système de plantation : terrasses traditionnelles aux murs en pierre de schiste.



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.



DÉGUSTATION

Passa branco 2024 présente un profil aromatique élégant et expressif, avec des arômes de fruits à noyau bien mûrs, de délicates fleurs blanches et de subtiles notes d'agrumes. Ample en bouche, il offre un bel équilibre et une bonne fraîcheur, avec une texture soyeuse. Une acidité bien intégrée renforce sa vivacité, tandis que la multitude de saveurs fruitées ajoutent de la profondeur et de la complexité. La finale harmonieuse met en valeur le caractère et l'équilibre de ce vin.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - juin 2025

Date de mise en bouteille : 20 avril 2025

Production : 20 000 bouteilles de 75cl

ANALYSE

12,5 % vol.

Sucre résiduel: 0,6 g/l

pH: 3,15

Acidité totale: 6 g/l

