Passa, Vinho branco, 2024

Douro DOC, Douro, Portugal

A VINDIMA

CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

Um inverno chuvoso e um verão ameno favoreceram a maturação das uvas, resultando em vinhos frescos e complexos, tanto nos Vinhos do Porto como nos vinhos DOC Douro.

A primavera húmida permitiu um abrolhamento precoce em março, seguido de um início de verão fresco, que atrasou o pintor para julho, garantindo uma maturação equilibrada. Apesar de algum stress hídrico em vinhas mais jovens durante agosto, a maturação em setembro foi homogénea, favorecendo a qualidade das uvas. O calor seco de agosto não prejudicou as vinhas, pois as reservas de água no solo mantiveram um crescimento equilibrado. Setembro trouxe dias amenos e noites frescas, permitindo uma maturação fenólica lenta e uma colheita no momento ideal.

A vindima de 2024 decorreu em condições quase perfeitas, garantindo um ano de elevada qualidade.

VINIFICAÇÃO

Todo o vinho é fermentado em cubas de aço inoxidável por um período de 20 dias. Não é feita a fermentação maloláctica e são usadas leveduras selecionadas.

VINHO

CASTAS

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

ESTÁGIO

O vinho permanece durante cinco meses em cubas de aço inoxidável, sendo sujeitado a bâtonnage regular ao longo dos primeiros três meses após a conclusão da fermentação.

TERROIR

- Altitude: 550 metros
- Solo: xisto e granito
- Sistema de plantação: vinha tradicional com muros de xisto.

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/

ABUSO DE ALCOOL É PERIGOSO PARA SUA SAÚDE. CONSUMIR E APRECIAR COM MODERAÇÃO.

A2NXKP

DEGUSTAÇÃO
O Passa 2024 apresenta um perfil aromático elegante e expressivo, com notas de frutos de caroço maduros, flores brancas delicadas e subtis apontamentos cítricos. Na boca, revela bom equilíbrio e frescura, suportado por um corpo médio e textura suave. A acidez bem integrada realça a vivacidade do conjunto e a fruta, apresentada em camadas, acrescenta profundidade e complexidade. O final harmonioso destaca o caráter e o equilíbrio deste vinho, tornando-o uma escolha agradável e versátil.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - junho de 2025
Data de engarrafamento: 20 de abril de 2025
Produção: 20 000 garrafas de 75cl

ANÁLISE
12.5 % vol.
Açúcar residual: 0.6 g/l
pH: 3.15
Acidez total: 6 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/

ABUSO DE ALCOOL É PERIGOSO PARA SUA SAÚDE. CONSUMIR E APRECIAR COM MODERAÇÃO.