



# Quinta do PASSADOURO

## Passadouro Touriga Nacional, 2023

Douro DOC, Douro, Portugal

### LE MILLÉSIME

#### CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

La saison viticole 2022/2023 s'est distinguée par un hiver chaud et humide, par un printemps exceptionnellement chaud et sec et par un été dans la moyenne.

Le cycle végétatif a présenté un retard de débourrement par rapport à la moyenne de ces dernières années, ensuite compensé par une avancée de 5 à 10 jours jusqu'au stade de la véraison en raison des températures élevées enregistrées au printemps.

Les précipitations enregistrées à Quinta do Noval au cours de l'année viticole (d'octobre 2022 à septembre 2023) ont été de 838 mm, soit plus du double des précipitations relevées au cours de la même période en 2022 (364 mm), et 198 mm de plus que la moyenne des années 1970/2000. Ces données pluviométriques ont indiqué une concentration des pluies sur les mois d'hiver.

Le débourrement s'est déroulé au cours de la première quinzaine de mars.

La floraison a eu lieu entre la deuxième et la troisième semaine de mai, avec des conditions météorologiques propices à un développement sain.

Pour le Touriga Nacional, la véraison est apparue seulement le 13 juillet.

#### VENDANGES

Du 17 août au 28 septembre.

#### VINIFICATION

La fermentation s'est déroulée en cuves inox pendant 8 jours, suivie par une fermentation malolactique.

### LE VIN

#### ASSEMBLAGE

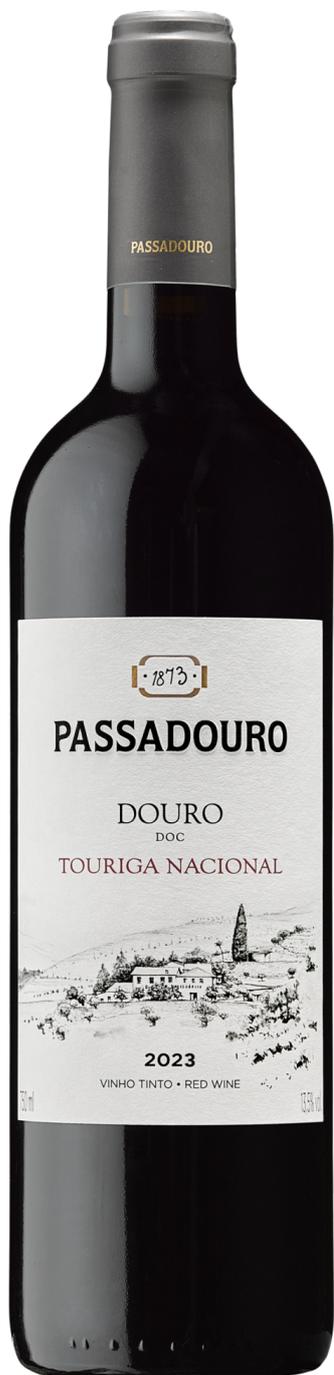
100 % Touriga Nacional

#### ÉLEVAGE

L'élevage a été réalisé en barriques de chêne français, dont 15 % en barriques neuves et 85 % en barriques d'un vin, pendant 12 mois.

#### TERROIR

- Altitude : 150 mètres
- Âge : 30 ans
- Sol : Schiste
- Système de plantation : Patamares (paliers) et vinha ao alto (plantation verticale)



## DÉGUSTATION

Passadouro Touriga Nacional 2023 révèle toute l'élégance et le caractère de ce cépage traditionnel de la région du Douro. D'une couleur rubis d'intensité moyenne, il offre un nez délicat avec des notes florales bien définies, où la violette se distingue, complétées par de subtiles notes de vanille et des arômes grillés provenant de l'élevage en barrique. En bouche, il présente un équilibre remarquable, avec des tanins finement intégrés qui lui donnent de la structure et lui assurent un excellent potentiel de garde. Un vin élégant et frais qui allie jeunesse et sophistication, révélant un profil qui promet une belle évolution dans les années à venir, avec finesse et authenticité.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - juin 2025

Date de mise en bouteille : 19 juin 2025

Production : 4180 bouteilles

## ANALYSE

13 % vol.

Sucre résiduel: 0,6 g/l

pH: 3,56

Acidité totale: 5,4 g/l

