



# Quinta do PASSADOURO



## Passadouro Touriga Nacional, 2023

Douro DOC, Douro, Portugal

### A VINDIMA

#### CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

O ano vitícola de 2022/2023 caracterizou-se por um inverno ameno e chuvoso, uma primavera excepcionalmente quente e seca e um verão dentro da média para a região.

O ciclo vegetativo apresentou um atraso no abrolhamento em comparação com a média dos últimos anos, seguido de um avanço de 5 a 10 dias até à fase de maturação devido às altas temperaturas ocorridas durante a primavera.

O total de precipitação registada na Quinta do Noval durante o ano agrícola (de outubro de 2022 a setembro de 2023) foi de 838 mm, mais do que o dobro da quantidade observada durante o mesmo período em 2022 (364 mm) e excedendo a média de 1970/2000 em 198 mm. Os dados indicam uma concentração das chuvas nos meses de inverno.

O abrolhamento ocorreu durante a primeira quinzena de março.

A floração ocorreu entre a segunda e a terceira semanas de maio, em condições meteorológicas favoráveis ao desenvolvimento saudável.

O pintor foi observado na Touriga Nacional ocorre apenas a 13 de julho.

#### VINDIMAS

De 17 de agosto a 28 de setembro.

#### VINIFICAÇÃO

A fermentação decorreu em cubas de aço inoxidável durante 8 dias, seguida de fermentação maloláctica.

#### VINHO

#### CASTAS

100% Touriga Nacional

#### ESTÁGIO

O vinho é envelhecido em barricas de carvalho francês durante 12 meses, 15% em barricas novas e o restante em barricas de segundo ano.

#### TERROIR

- Altitude: 150 m
- Idade: 30 anos
- Solo: xisto
- Sistema de plantação: Patamares e vinha ao alto



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/](http://www.quintadonoval.com/)    

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



## DEGUSTAÇÃO

O Passadouro Touriga Nacional 2023 revela toda a elegância e carácter da casta Touriga Nacional do Douro. De cor rubi de intensidade média, apresenta um nariz delicado, com notas florais bem definidas, onde sobressaem as violetas, em harmonia com subtis apontamentos de baunilha e aromas tostados provenientes do estágio em barrica. Na boca, mostra-se equilibrado, com taninos finos e bem integrados que conferem estrutura e garantem um futuro promissor em garrafa. Um vinho elegante e fresco, que alia juventude e sofisticação, revelando um perfil que permitirá uma boa evolução nos próximos anos num registo de finesse e autenticidade.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - junho 2025

Data de engarrafamento: 19 junho de 2025

Produção: 4180 garrafas

## ANÁLISE

13 % vol.

Açúcar residual: 0.6 g/l

pH: 3.56

Acidez total: 5.4 g/l

