

# Quinta do Passadouro®

## Passadouro Touriga Nacional, Douro DOC, 2022

Douro DOC, Douro, Portugal

### LE MILLÉSIME

#### CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'année 2022 restera une année marquée par la sécheresse, et par des conditions climatiques sans précédent dans notre région. Néanmoins, cette saison a également mis en évidence l'incroyable résilience des vignobles et des cépages du Douro.

Les précipitations enregistrées à Quinta do Noval au cours de l'année viticole ont été de 364 mm, soit 276 mm de moins que la moyenne des années 1970 à 2000. Les conditions climatiques ont été favorables lors de la floraison en mai et durant la nouaison. Le nombre élevé de grappes dans les vignes laissait espérer une bonne récolte.

Du 7 au 15 juillet, une vague de chaleur a amené des températures quotidiennes supérieures à 40°C, atteignant même 45,5°C à Quinta do Noval. Le 15 juillet, le village de Pinhão a atteint la température la plus élevée jamais enregistrée au Portugal : 47°C. Du 30 juillet au 10 août, la région a été touchée par une nouvelle vague de chaleur, avec des températures supérieures à 40 °C.

Ces températures élevées, associées à une faible humidité relative, ont largement contribué à l'état sanitaire optimal des raisins. Nos vignes ont été très peu touchées par les maladies et la plupart des parcelles sont restées étonnamment vertes et sans problème de stress hydrique. La faible pression des maladies a été confirmée par la petite quantité de grappes éliminées lors du tri des raisins pendant les vendanges, et cela s'est également traduit par une production de vin plus importante.

#### VENDANGES

Le 25 août, nous récoltions déjà les raisins rouges pour le Porto et les vins rouges secs. Les conditions sèches tout au long de la saison et les faibles réserves d'eau ont limité la croissance de la vigne, ce qui a conduit à la production de grappes et de baies plus petites. Les vins ont une couleur magnifique et des arômes de fruits parfaitement mûrs au nez.

La pluie tombée entre le 12 et le 14 septembre (28,4 mm) a entraîné une forte baisse des températures et a amélioré la maturation finale des raisins. Nous avons alors décidé d'interrompre les vendanges, afin de laisser quelques jours aux raisins pour sécher, améliorer leur maturation phénolique et se gorger de sucres. Nos meilleurs Portos et rouges secs sont issus de la dernière semaine de récolte, après les pluies de la mi-septembre.

Les vendanges ont duré 37 jours et se sont terminées le 27 septembre. Au total, 705 pipas de vin ont été produites à Quinta do Noval, c'est-à-dire 5% de moins qu'en 2021.

#### VINIFICATION

La fermentation s'est déroulée en cuves inox pendant 12 jours, suivie par une fermentation malolactique.



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/)    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



1/2

EU7H1F

## LE VIN

### CÉPAGES

Touriga nacional 100%

### ÉLEVAGE

L'élevage a été réalisé en barriques, dont 30 % en barriques neuves de chêne français, 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 2022 se caractérise par sa couleur profonde et ses arômes intenses de baies mûres. Les saveurs de fruits rouges mûrs sont suivies par de fines notes de bois, d'épices et de chocolat amer, qui ajoutent des couches de complexité. La bouche est riche et concentrée, avec des notes fruitées vibrantes et une qualité rafraîchissante. La finale est longue et complexe, avec des tanins bien intégrés qui assurent un excellent équilibre. Bien qu'il soit délicieux à boire maintenant, ce vin promet un excellent potentiel de vieillissement.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - juin 2024

Date de mise en bouteille : 6 mai 2024

### ANALYSE

13,5 % vol.

Volume de production: 4 120 bouteilles de 75cl

Sucre résiduel: 0,6 g/l

pH: 3,57

Acidité totale: 5,4 g/l

