

Quinta do Passadouro®

Passadouro Touriga Nacional, Douro DOC, 2022

Douro DOC, Douro, Portugal

A VINDIMA

CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

O ano de 2022 ficará marcado como um ano extraordinariamente seco, com condições meteorológicas na nossa região sem precedentes. Ainda assim, este ciclo mostrou também a notável resiliência das vinhas e das castas do Douro.

A precipitação registada na Quinta do Noval durante este ano vitícola foi de 364 mm, 276 mm abaixo da média de 1970 a 2000. As condições meteorológicas foram favoráveis durante o período de floração de maio e durante o crescimento dos bagos. Com um elevado número de cachos, era esperada uma boa vindima.

De 7 a 15 de julho, uma onda de calor trouxe consigo temperaturas diárias acima dos 40 °C, chegando a atingir os 45,5 °C na Quinta do Noval – sendo que a 15 de julho a vila do Pinhão registou a temperatura mais elevada de sempre em Portugal: 47 °C. De 30 de julho a 10 de agosto, fez-se sentir uma nova onda de calor, com temperaturas acima dos 40 °C.

As altas temperaturas, juntamente com uma humidade relativa baixa, contribuíram em grande medida para o ótimo estado sanitário das uvas. Registaram-se pouquíssimas doenças relacionadas com a vinha, sendo que a maioria das parcelas se manteve surpreendentemente verde e sem problemas de stress hídrico. Esta baixa incidência de doenças verifica-se claramente pelo pequeno número de cachos eliminados aquando do processo de seleção das uvas nas nossas adegas durante a vindima, e reflete-se ainda numa maior quantidade de vinho produzido.

VINDIMAS

A 25 de agosto, estávamos já a colher as uvas tintas para vinhos do Porto e tintos secos. O clima seco durante a época, juntamente com as reservas de água baixas que restringiram o crescimento da vinha, levaram a uma produção de cachos mais pequenos, com bagos igualmente pequenos. Os vinhos possuem uma cor excelente, com um aroma a fruta perfeitamente madura.

A precipitação registada entre 12 e 14 de setembro (28,4 mm) causou uma acentuada descida das temperaturas e melhorou o amadurecimento final das uvas. Decidimos interromper a vindima, dando às uvas alguns dias para secarem, melhorarem a maturação fenólica e ganharem mais açúcar. Os nossos melhores vinhos do Porto e tintos secos foram produzidos durante a última semana de vindima após estas chuvas.

A vindima durou 37 dias e terminou a 27 de setembro. A produção total de uva na Quinta do Noval foi de 705 pipas, menos 5 % que em 2021.

VINIFICAÇÃO

A fermentação decorreu em cubas de aço inoxidável durante 12 dias, seguida de fermentação maloláctica.



VINHO

UVAS

Touriga nacional 100%

TERROIR

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

DEGUSTAÇÃO

O Passadouro Touriga Nacional 2022 é caracterizado pela sua cor profunda e intensos aromas de bagas maduras. Os sabores de frutas vermelhas maduras são complementados por finas notas de madeira, especiarias e chocolate amargo, adicionando camadas de complexidade. O paladar é rico e concentrado, com notas frutadas vibrantes e uma qualidade refrescante. O final é longo e intrincado, com taninos bem integrados proporcionando um excelente equilíbrio. Embora seja delicioso para beber agora, este vinho promete um potencial de envelhecimento excepcional.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - junho 2024

Data de engarrafamento: 6 maio de 2024

ANÁLISE

13.5 % vol.

Volume de produção (hL): 4 120 garrafas de 75cl

açúcar residual: 0.6 g/l

pH: 3,57

Acidez total: 5.4 g/l

ESTÁGIO

O vinho é envelhecido em barricas, 30% em barricas novas de carvalho francês, durante 12 meses.

