



Quinta do PASSADOURO



Passadouro, Blanc, 2024

Douro DOC, Douro, Portugal

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Les vendanges 2024 se sont déroulées dans des conditions presque parfaites, garantissant une année de qualité exceptionnelle.

Un hiver pluvieux et un été doux ont offert des conditions idéales pour la maturation du raisin, ce qui a donné des vins frais et complexes, tant pour les Portos que pour les vins DOC du Douro.

Le printemps humide a entraîné un débourrement précoce en mars, suivi d'un début d'été frais, qui a retardé la véraison jusqu'en juillet, assurant ainsi une maturation équilibrée. Malgré un certain stress hydrique dans les jeunes vignes au cours du mois d'août, la maturation a été homogène en septembre, ce qui a amélioré la qualité des raisins. La chaleur sèche du mois d'août n'a pas affecté la vigne, les réserves hydriques profondes du sol ayant permis une croissance équilibrée. En septembre, les journées ont été douces et les nuits fraîches, permettant une maturation phénolique lente et des conditions de récolte optimales.

VINIFICATION

30 % a été fermenté en barriques de chêne français pendant 21 jours, à une température contrôlée entre 16 et 18°C. Le reste a été fermenté en cuves inox. Des levures sélectionnées ont été utilisées. Il n'y a pas eu de fermentation malolactique.

LE VIN

ASSEMBLAGE

30 % Viosinho, 20 % Códèga de Larinho, 20 % Gouveio, 15 % Rabigato, 15 % Arinto

ÉLEVAGE

70 % en cuves inox,

30 % en barriques de chêne français dont 20 % en barriques neuves et 10 % en barriques de plusieurs vins. Nous avons effectué un bâtonnage une fois par semaine pendant 3 mois.

TERROIR

Altitude : de 500 à 600 mètres

Sol : schiste et granite

Système de plantation : terrasses traditionnelles aux murs en pierre de schiste



DÉGUSTATION

Passadouro Blanc 2024 présente une acidité douce et un profil riche et fruité. Le nez dévoile des arômes de fruits mûrs à chair blanche, avec un caractère fruité plutôt que floral. En bouche, il est bien équilibré et raffiné, avec un corps moyen, une acidité fraîche et des saveurs de fruits juteux. De subtiles notes de vanille et une légère touche de chêne provenant de la fermentation et de l'élevage en barriques ajoutent de la profondeur à l'ensemble sans pour autant alourdir le caractère du vin. La finale est longue et agréable, laissant une fin de bouche douce et plaisante.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - 2025

Date de mise en bouteille : février 2025

SERVICE

9°C-11°C

ANALYSE

13 % vol.

Sucre résiduel: 0,6 g/l

pH: 3,2

Acidité totale: 6 g/l

