



Quinta do PASSADOURO



Passadouro, Branco, 2024

Douro DOC, Douro, Portugal

A VINDIMA

CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

A vindima de 2024 decorreu em condições quase perfeitas, garantindo um ano de elevada qualidade.

Um inverno chuvoso e um verão ameno favoreceram a maturação das uvas, resultando em vinhos frescos e complexos, tanto nos Vinhos do Porto como nos vinhos DOC Douro.

A primavera húmida permitiu um abrolhamento precoce em março, seguido de um início de verão fresco, que atrasou o pintor para julho, garantindo uma maturação equilibrada. Apesar de algum stress hídrico em vinhas mais jovens durante agosto, a maturação em setembro foi homogénea, favorecendo a qualidade das uvas. O calor seco de agosto não prejudicou as vinhas, pois as reservas de água no solo mantiveram um crescimento equilibrado. Setembro trouxe dias amenos e noites frescas, permitindo uma maturação fenólica lenta e uma colheita no momento ideal.

VINIFICAÇÃO

30% deste vinho foi fermentado em barricas de carvalho francês durante 21 dias a temperaturas entre 16 e 18°C. O restante foi fermentado em cubas de aço inoxidável. São usadas leveduras selecionadas. Não fez a fermentação maloláctica.

VINHO

CASTAS

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

ESTÁGIO

70% é envelhecido em cubas de aço inoxidável, 30% é envelhecido em barricas de carvalho francês, onde 20% são novas e 10% usadas. É feita a bâtonnage durante três meses, uma vez por semana.

TERROIR

Altitude: 500-600 metros

Solo: xisto e granito

Sistema de plantação: socalcos tradicionais com muros de xisto



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/    

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



DEGUSTAÇÃO

O Passadouro Branco 2024 apresenta uma acidez suave e um perfil rico e frutado. O seu aroma é marcado por notas de fruta branca madura, com um foco mais na fruta do que em tons florais. Na boca, é equilibrado e refinado, oferecendo um corpo médio com acidez fresca e sabores de fruta expressiva. Subtis notas de baunilha e um ligeiro toque de madeira, resultantes da fermentação e estágio em barrica, acrescentam profundidade sem sobrepor o caráter do vinho. O final é longo e agradável, deixando um toque suave e cativante.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - 2025

Data de engarrafamento: fevereiro de 2025

SERVIÇO

9°C-11°C

ANÁLISE

13 % vol.

açúcar residual: 0.6 g/l

pH: 3.2

Acidez total: 6 g/l

