



Quinta do PASSADOURO

Quinta do Passadouro Porto Vintage 2022

PORTO 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. As condições deste ano foram tão extraordinárias que até mesmo os colaboradores mais antigos e com mais experiência da nossa Quinta nunca assistiram a nada semelhante. 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. Pisar uvas para vinho do Porto em agosto é muito incomum. 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.

A vindima durou 37 dias e terminou a 27 de setembro.



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.



VINIFICAÇÃO

Como habitualmente, procedemos a uma rigorosa seleção dos melhores lotes de vinhos provenientes de diferentes parcelas da Quinta do Passadouro. O lote deste ano é composto por três lotes diferentes do vale do Pinhão. As uvas são pisadas a pé nos lagares para se obter o mosto, e em seguida maceradas durante a fermentação para se obter a melhor extração possível de aromas, cor e taninos.

No caso do 2022, a seleção de 550 caixas de 12 garrafas representa 5% da produção.

VINHO

MISTURA

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Francisca, Sousão

ESTÁGIO

O vinho estagia durante 18 meses em tonéis, antes de ser engarrafado.

TERROIR

Altitude: 100 a 300 m

Solo: Xisto

Sistema de plantação: Vinha tradicional com muros de xisto

DEGUSTAÇÃO

Este Porto Vintage Quinta do Passadouro apresenta uma cor profunda. Os seus aromas são elegantemente concentrados, combinando frutos pretos com notas de especiarias e frescura, com intensas características florais. No paladar, apresenta uma sensação de boca suave, impecavelmente equilibrada por taninos finos e excelente acidez. O seu final é longo, com sabores de chocolate preto. É um vinho de grande qualidade que testemunha o terroir do Passadouro.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - abril 2024

ANÁLISE

19.5 % vol.

açúcar residual: 86 g/l

pH: 3.69

Acidez total: 4.3 g/l

