



Quinta do PASSADOURO

帕斯杜罗庄园2023年份波特

PORTO DOC, Douro, 葡萄牙

年份概况

年份特征

2022/2023葡萄生长季呈现"暖冬多雨、春季异常炎热干燥、夏季气候温和"的特点。萌芽期始于3月上旬，较近几年的平均日期稍晚，但随后因春季高温，转色期较往年提前5-10天。

酒庄在2022年10月至2023年9月生长季共838毫米降雨量，较2022年同期（364毫米）翻倍有余，较1970-2000年均值高出198毫米。数据显示降水集中在冬季。花期始于5月第二至第三周，气候条件适宜，葡萄生长健康。

弗兰卡多瑞加与罗丽红于6月19日进入转色期，持续至7月7日。国产多瑞加转色期则迟至7月13日。

收获

9月4日至8日

酿造

葡萄通过人力脚踏出葡萄汁，然后在传统石质酒槽中lagares中浸皮，以保证在发酵过程中最大程度地萃取出葡萄的香气、颜色以及单宁。

产量：555箱（12瓶装），占2023年波特酒总产量的5.3%。

酒款信息

混酿

国产多瑞加、弗兰克多瑞加、罗丽红、索沙欧及混合种植的老藤及混合种植的老藤。延续严选传统，本年份由帕斯杜罗庄园不同地块的六个优质批次混酿而成。

陈酿

橡木桶陈化18个月后装瓶。

风土

海拔：100-300米土壤：

种植方式：传统片岩梯田

品鉴

2023年份帕斯杜罗庄园波特酒以极致丰盈的表现力脱颖而出，同时保有Pinhao河谷标志性的果味纯净度与清新感尤其是以卓越葡萄品质闻名的门迪兹谷特级风土精髓。

技术总监：卡尔洛斯阿格尔洛斯(Carlos Agrellos) 2025年4月

侍酒

陈年潜力：装瓶后4-50年

侍酒温度：酒窖温度（15-17℃）

开瓶后48小时内饮用最佳



分析

19.5 % vol.

残糖: 87 g/l

ph值: 3.74

总酸度: 4.3 g/l

