



Quinta do PASSADOURO

Quinta do Passadouro Porto Vintage 2023

PORTO DOC, Douro, Portugal

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

La saison viticole 2022/2023 s'est distinguée par un hiver chaud et humide, par un printemps exceptionnellement chaud et sec et par un été dans la moyenne.

Le débourrement s'est déroulé au cours de la première quinzaine de mars, avec un retard par rapport à la moyenne de ces dernières années, ensuite compensé par une avancée de 5 à 10 jours jusqu'au stade de la véraison en raison des températures élevées enregistrées au printemps.

Les précipitations enregistrées à Quinta do Noval au cours de l'année viticole (d'octobre 2022 à septembre 2023) ont été de 838 mm, soit plus du double des précipitations relevées au cours de la même période en 2022 (364 mm), et 198 mm de plus que la moyenne des années 1970/2000. Ces données pluviométriques ont indiqué une concentration des pluies sur les mois d'hiver.

La floraison a eu lieu entre la deuxième et la troisième semaine de mai, avec des conditions météorologiques propices à un développement sain.

La véraison a été observée sur les cépages Touriga Francesa et Tinta Roriz le 19 juin et s'est poursuivie jusqu'au 7 juillet. Pour le Touriga Nacional, la véraison est apparue seulement le 13 juillet.

VENDANGES

Du 4 au 8 septembre.

VINIFICATION

Les raisins sont foulés au pied pour obtenir le moût, avant de macérer dans les lagares, des cuves traditionnelles en pierre de granit de la Quinta, pour assurer la meilleure extraction possible des arômes, de la couleur et des tanins au cours de la fermentation.

L'élaboration de 555 caisses de 12 bouteilles représente 5,3 % de notre production de Porto en 2023.

LE VIN

ASSEMBLAGE

Touriga Francesa, Touriga Nacional, Sousão, Tinta Francisca et Field Blend.

Comme d'habitude, nous avons procédé à une sélection rigoureuse des meilleurs lots de vins provenant de différentes parcelles de Quinta do Passadouro. Cette année l'assemblage se compose de six lots différents.

ÉLEVAGE

Le vin est élevé 18 mois dans des foudres en bois avant d'être mis en bouteille.



TERROIR

Altitude : 100 à 300 mètres

Sol : Schiste

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

DÉGUSTATION

Notre Porto Passadouro Vintage 2023 révèle clairement le caractère de la Vallée de Mendiz, avec des arômes concentrés de fruits sauvages comme la mûre de la ronce, la myrtille et le cassis, offrant un profil aromatique intense et bien défini. Les notes florales apportent de l'élégance sans dominer le fruit. En bouche, il est riche, avec une structure soyeuse, une acidité bien intégrée et un fruité précis. Les tanins sont fermes, élégants et présents tout au long de la dégustation. La finale est longue, équilibrée et persistante. Un vin avec une identité, une fraîcheur et un grand potentiel de vieillissement.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - avril 2025

SERVICE

Grand potentiel de garde : de 4 à 50 ans après la mise en bouteille.

Servir à température de cave (15-17°C). A boire dans les 48h après ouverture.

ANALYSE

19,5 % vol.

Sucre résiduel: 87 g/l

pH: 3,74

Acidité totale: 4,3 g/l

