



Quinta do PASSADOURO

Quinta do Passadouro Porto Vintage 2023

PORTO DOC, Douro, Portugal

A VINDIMA

CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

O ano vitícola de 2022/2023 caracterizou-se por um inverno ameno e chuvoso, uma primavera excepcionalmente quente e seca e um verão dentro da média para a região.

O abrolhamento ocorreu durante a primeira quinzena de março, com um atraso em comparação com a média dos últimos anos, seguido de um avanço de 5 a 10 dias até à fase de maturação devido às altas temperaturas ocorridas durante a primavera.

O total de precipitação registada na Quinta do Noval durante o ano agrícola (de outubro de 2022 a setembro de 2023) foi de 838 mm, mais do que o dobro da quantidade observada durante o mesmo período em 2022 (364 mm) e excedendo a média de 1970/2000 em 198 mm. Os dados indicam uma concentração das chuvas nos meses de inverno.

A floração ocorreu entre a segunda e a terceira semanas de maio, em condições meteorológicas favoráveis ao desenvolvimento saudável.

O pintor foi observado na Touriga Francesa e Tinta Roriz em altitudes mais baixas a 19 de junho e continuou até 7 de julho. Na Touriga Nacional ocorreu apenas a 13 de julho.

VINDIMAS

De 4 a 8 de setembro

VINIFICAÇÃO

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.

A seleção de 555 caixas de 12 garrafas representa 5.3% da produção de vinho do porto em 2023.

VINHO

CASTAS

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

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 seis lotes provenientes de seis vinhas diferentes.

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

O Quinta do Passadouro Vintage 2023 revela de forma clara o carácter do Vale de Mendiz, com fruta silvestre concentrada - amora, mirtilo, groselha preta - num perfil aromático intenso e bem definido. As notas florais acrescentam elegância sem se sobreporem à fruta. Na boca, é encorpado, com estrutura sedosa, acidez bem integrada e fruta precisa. Os taninos são firmes, elegantes e atravessam toda a prova. O final é longo, equilibrado e persistente. Um vinho com identidade, frescura e capacidade de envelhecimento.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - abril de 2025

ANÁLISE

19.5 % vol.

Açúcar residual: 87 g/l

pH: 3.74

Acidez total: 4.3 g/l

