



Quinta do PASSADOURO

Passa, Douro DOC, Blanc, 2023

Douro 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 cycle végétatif a présenté un retard de débourrement 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.

Le débourrement s'est déroulé au cours de la première quinzaine de mars.

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

VENDANGES

Les vendanges ont commencé le 17 août et se sont achevées le 28 septembre, elles ont duré 43 jours. Cette année, les raisins étaient plus gros, ce qui a permis d'obtenir un poids total de récolte plus important. Ces raisins présentaient également une plus grande concentration de tanins, un plus faible degré alcoolique potentiel et une acidité totale réduite.

Nous pouvons confirmer que la première phase des vendanges, qui a duré jusqu'au 2 septembre, s'est déroulée dans des conditions climatiques chaudes et sèches. Les pluies des 2 et 3 septembre (11,6 mm) nous ont contraints à suspendre la récolte et nous ont permis d'attendre quelques jours pour cueillir nos raisins à maturité optimale.

VINIFICATION

La fermentation s'est déroulée en cuves inox pendant 20 jours. Il n'y a pas eu de fermentation malolactique.

LE VIN

ASSEMBLAGE

45 % Códega de larinho, 35 % Viosinho, 15 % Rabigato, 5 % Gouveio

ÉLEVAGE

Le vin a été élevé pendant 5 mois en cuves inox pour préserver l'intensité du fruit. Un bâtonnage a été réalisé une fois par semaine pendant les 3 premiers mois d'élevage.



TERROIR

- Altitude : 550 mètres
- Sol : schiste et granite
- Système de plantation : terrasses traditionnelles aux murs en pierre de schiste.

DÉGUSTATION

Passa branco 2023 reflète la fraîcheur du terroir du haut Douro et de ses cépages régionaux traditionnels. Le vin présente une robe claire et brillante aux reflets d'agrumes. Le nez révèle des notes de fruits à chair blanche, tropicaux et d'agrumes. En bouche, il présente une acidité vive et bien intégrée, avec des notes d'agrumes et florales. Il offre une belle fraîcheur et longueur.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - Juillet 2024

Date de mise en bouteille : 12 mars 2024

ANALYSE

13 % vol.

Volume de production: 18 500 bouteilles de 75cl

Sucre résiduel: 0,6 g/l

pH: 3,4

Acidité totale: 5,5 g/l

