



# Quinta do PASSADOURO

## Passa, Douro DOC, Vinho Branco, 2023

Douro 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 ciclo vegetativo apresentou um atraso no abrolhamento 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.

O abrolhamento ocorreu durante a primeira quinzena de março.

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

#### VINDIMAS

A vindima deste ano começou a 17 de agosto e terminou a 28 de setembro, estendendo-se por um período de 43 dias. Este ano apresentou uvas maiores, resultando num peso total maior da vindima. Essas uvas também exibiram uma maior concentração de taninos totais, um teor alcoólico potencial mais baixo e uma acidez total menor.

Podemos confirmar que a fase inicial da vindima, até 3 de setembro, ocorreu sob condições climáticas quentes e secas. A precipitação a 2 e 3 de setembro, totalizando 11,6 mm, obrigou-nos a suspender a vindima, permitindo-nos esperar alguns dias para alcançar o amadurecimento ideal.

#### VINIFICAÇÃO

A fermentação foi feita em cubas inox por um período de 20 dias. Não é feita a fermentação maloláctica.

### VINHO

#### UVAS

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



## ESTÁGIO

O vinho foi envelhecido durante 5 meses em cubas inox, para preservar toda a intensidade da fruta, com bâtonnage realizado nos primeiros três meses após o término da fermentação.

## TERROIR

- Altitude: 550 metros
- Solo: xisto e granito
- Sistema de plantação: vinha tradicional com muros de xisto.



## DEGUSTAÇÃO

Este Passa Branco 2023 reflete a frescura do terroir dos altos Durienses e das suas castas regionais tradicionais. O vinho apresenta um tom límpido e brilhante com reflexos cítricos. Os aromas revelam notas de frutas brancas, tropicais e cítricas. Na boca, tem uma acidez vibrante e bem integrada, com notas cítricas e florais. Sabor fresco e prolongado, encaixando-se perfeitamente na gama de vinhos versáteis, para beber à mesa ou sem acompanhamento.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - julho 2024

Data de engarrafamento: 12 de março de 2024

## ANÁLISE

13 % vol.

Volume de produção (hL): 18 500 garrafas de 75cl

açúcar residual: 0.6 g/l

pH: 3.4

Acidez total: 5.5 g/l

