



Quinta do PASSADOURO

Passa, Douro DOC, Rouge, 2022

Douro DOC, Douro, Portugal

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'année 2022 restera une année marquée par la sécheresse, et par des conditions climatiques sans précédent dans notre région. Néanmoins, cette saison a également mis en évidence l'incroyable résilience des vignobles et des cépages du Douro. Les précipitations enregistrées à Quinta do Noval au cours de l'année viticole ont été de 364 mm, soit 276 mm de moins que la moyenne des années 1970 à 2000. Les conditions climatiques ont été favorables lors de la floraison en mai et durant la nouaison. Le nombre élevé de grappes dans les vignes laissait espérer une bonne récolte. Du 7 au 15 juillet, une vague de chaleur a amené des températures quotidiennes supérieures à 40°C, atteignant même 45,5°C à Quinta do Noval. Le 15 juillet, le village de Pinhão a atteint la température la plus élevée jamais enregistrée au Portugal : 47°C. Du 30 juillet au 10 août, la région a été touchée par une nouvelle vague de chaleur, avec des températures supérieures à 40°C. Ces températures élevées, associées à une faible humidité relative, ont largement contribué à l'état sanitaire optimal des raisins. Nos vignes ont été très peu touchées par les maladies et la plupart des parcelles sont restées étonnamment vertes et sans problème de stress hydrique. La faible pression des maladies a été confirmée par la petite quantité de grappes éliminées lors du tri des raisins pendant les vendanges, et cela s'est également traduit par une production de vin plus importante.

VENDANGES

Le 25 août, nous récoltions déjà les raisins rouges. Les conditions sèches tout au long de la saison et les faibles réserves d'eau ont limité la croissance de la vigne, ce qui a conduit à la production de grappes et de baies plus petites. Les vins ont une couleur magnifique et des arômes de fruits parfaitement mûrs au nez. La pluie tombée entre le 12 et le 14 septembre (28,4 mm) a entraîné une forte baisse des températures et a amélioré la maturation finale des raisins. Nous avons alors décidé d'interrompre les vendanges, afin de laisser quelques jours aux raisins pour sécher, améliorer leur maturation phénolique et se gorger de sucres.

Les vendanges ont duré 37 jours et se sont terminées le 27 septembre.

VINIFICATION

Le vin a été vinifié dans des cuves coniques en inox à une température contrôlée de 25 à 27°C. Des remontages doux ont été réalisés quatre fois par jour afin de favoriser l'extraction de la couleur, des arômes et des tannins tout en assurant une texture homogène. Après la fermentation alcoolique, la fermentation malolactique a été réalisée en cuves inox permettant d'adoucir l'acidité et d'ajouter de la complexité. Ce processus minutieux a permis de préserver la fraîcheur tout en renforçant la profondeur et la structure. Le résultat est un vin équilibré, doux et harmonieux en fin de bouche.



Quinta do
PASSADOURO

Quinta Do Passadouro - Av. Diogo Leite, 256, 4400 - 111 Vila Nova de Gaia

Tel. 00351 22 3770270 - noval@quintadonoval.pt

www.quintadonoval.com/    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



1/2

WY402F

LE VIN

ASSEMBLAGE

35 % Tinta Roriz, 30 % Touriga Francesa, 15 % Touriga Nacional, 10 % Tinta Barroca, 10 % Tinto Cão.

ÉLEVAGE

Le vin a été élevé pendant 11 mois en barriques anciennes de chêne français, d'une capacité de 225 litres.

TERROIR

- Altitude : 100 à 350 mètres
- Sol : Schiste
- Système de plantation : Terrasses traditionnelles aux murs en pierre de schiste, et vinha ao alto

DÉGUSTATION

Ce vin dévoile une robe intense d'un rouge profond, reflétant sa fraîcheur et sa vivacité. Au nez, des arômes de fruits rouges mûrs comme la fraise et la cerise apparaissent, accompagnés d'élégantes notes florales. Une subtile touche de vanille issue de l'élevage en barriques vient également apporter de la profondeur à l'ensemble. En bouche, il est bien équilibré et frais, avec des tanins doux et une acidité bien intégrée. La texture est douce menant à une finale longue et agréable, avec une saveur délicieusement persistante. Facile à déguster et polyvalent, il accompagne à merveille les viandes grillées, les plats de pâtes ou les fromages affinés.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - 2024

Date de mise en bouteille : avril 2024

SERVICE

16°C-18°C

ANALYSE

13,5 % vol.

Sucre résiduel: 1 g/l

pH: 3,63

Acidité totale: 5,2 g/l

