Passa, Tinto, 2022

Douro DOC, Douro, Portugal

A VINDIMA

CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

O ano de 2022 ficará marcado como um ano extraordinariamente seco, com condições meteorológicas na nossa região sem precedentes. Ainda assim, este ciclo mostrou também a notável resiliência das vinhas e das castas do Douro. A precipitação registada na Quinta do Noval durante este ano vitícola foi de 364 mm, 276 mm abaixo da média de 1970 a 2000. As condições meteorológicas foram favoráveis durante o período de floração de maio e durante o crescimento dos bagos. Com um elevado número de cachos, era esperada uma boa vindima. De 7 a 15 de julho, uma onda de calor trouxe consigo temperaturas diárias acima dos 40 °C, chegando a atingir os 45,5 °C na Quinta do Noval – sendo que a 15 de julho a vila do Pinhão registou a temperatura mais elevada de sempre em Portugal: 47 °C. De 30 de julho a 10 de agosto, fez-se sentir uma nova onda de calor, com temperaturas acima dos 40 °C. As altas temperaturas, juntamente com uma humidade relativa baixa, contribuíram em grande medida para o ótimo estado sanitário das uvas. Registaram-se pouquíssimas doenças relacionadas com a vinha, sendo que a maioria das parcelas se manteve surpreendentemente verde e sem problemas de stress hídrico. Esta baixa incidência de doenças verifica-se claramente pelo pequeno número de cachos eliminados aquando do processo de seleção das uvas nas nossas adegas durante a vindima, e reflete-se ainda numa maior quantidade de vinho produzido.

VINDIMAS

A 25 de agosto, estávamos já a colher as uvas tintas para vinhos do Porto e tintos secos. O clima seco durante a época, juntamente com as reservas de água baixas que restringiram o crescimento da vinha, levaram a uma produção de cachos mais pequenos, com bagos igualmente pequenos. Os vinhos possuem uma cor excelente, com um aroma a fruta perfeitamente madura. A precipitação registada entre 12 e 14 de setembro (28,4 mm) causou uma acentuada descida das temperaturas e melhorou o amadurecimento final das uvas. Decidimos interromper a vindima, dando às uvas alguns dias para secarem, melhorarem a maturação fenólica e ganharem mais açúcar. A vindima durou 37 dias e terminou a 27 de setembro.

VINIFICAÇÃO

O vinho foi vinificado em cubas cónicas de aço inoxidável com controlo de temperatura, mantendo-se num intervalo ideal de 25 a 27ºC. Foram realizadas remontagens suaves quatro vezes por dia para melhorar a extração da cor, dos aromas e dos taninos, garantindo ao mesmo tempo uma textura macia. Após a fermentação alcoólica, ocorreu a fermentação malolática em cubas de aço inoxidável, suavizando a acidez e acrescentando complexidade. Este processo cuidadoso preservou a frescura do vinho, ao mesmo tempo que realçou a sua profundidade e estrutura. O resultado é um vinho equilibrado, sedoso e com um final harmonioso.

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/

ABUSO DE ALCOOL É PERIGOSO PARA SUA SAÚDE. CONSUMIR E APRECIAR COM MODERAÇÃO.

WY402P

VINHO

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

ESTÁGIO
O vinho é estagiado em barricas usadas de 225 litros durante um periodo de 11 meses.

TERROIR
- Altitude: 100 a 350 metros
- Solo: xisto
- Sistema de plantação: socalcos tradicionais em pedra de xisto e vinha ao alto

DEGUSTAÇÃO
Este vinho tem uma cor vermelha intensa e bonita, mostrando a sua frescura e energia. No aroma, sobressaem frutos vermelhos maduros, como morango e cereja, junto com notas florais suaves que lhe dão elegância. Há também um ligeiro toque de baunilha, vindo do estágio em madeira, que adiciona profundidade ao conjunto. Na boca, é equilibrado e fresco, com taninos suaves e uma acidez bem ajustada. A textura é macia e o final longo e agradável, deixando um sabor delicioso. Fácil de gostar e versátil, combina bem com carnes grelhadas, massas ou queijos curados.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - 2024
Data de engarrafamento: abril de 2024

SERVIÇO
16°C-18°C

ANÁLISE
13.5 % vol.
Açúcar residual: 1 g/l
pH: 3.63
Acidez total: 5.2 g/l

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/

ABUSO DE ALCOOL É PERIGOSO PARA SUA SAÚDE. CONSUMIR E APRECIAR COM MODERAÇÃO.

WY402P