



Quinta do PASSADOURO



Passadouro Reserva, Douro DOC, Rouge, 2019

Douro DOC, Douro, Portugal

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'année 2019 a été marquée par un hiver doux et un climat généralement sec, pratiquement sans aucune pluie de mai à fin août. Alors qu'un peu partout en Europe les producteurs ont été confrontés à des vagues de chaleur, et bien que nous ayons profité d'un temps ensoleillé prolongé, cet été dans le Douro les températures ont par chance été inférieures à la normale, permettant ainsi à la vigne de mieux supporter l'absence de pluie. En outre, le faible taux d'humidité a contribué à réduire la pression des maladies dans le vignoble et à favoriser la production de beaux raisins sains.

VENDANGES

Les vendanges ont débuté le 9 septembre pour les cépages rouges. Elles se sont déroulées dans des conditions idéales, avec des températures modérées et un climat sec dans l'ensemble. Quelques pluies bienvenues sont tombées les 21 et 22 septembre, puis entre le 14 et le 17 octobre. Les rendements ont été légèrement supérieurs à notre moyenne sur dix ans et les moûts ont présenté de la fraîcheur et une belle acidité naturelle.

Après six semaines de récolte, les vendanges se sont achevées le 18 octobre. La période des vendanges fut longue, mais cela est fréquent dans le Douro où, en raison de la diversité des cépages, des expositions et de l'altitude, la récolte de chaque parcelle spécifique a lieu à des moments différents.

VINIFICATION

Toutes les grappes sont éraflées. La fermentation de chaque monocépage est réalisée en cuves inox à une température contrôlée. Les raisins issus du Field Blend sont foulés aux pieds dans les lagares en pierre. Une fois la fermentation alcoolique terminée, se poursuit la fermentation malolactique. Il n'y a pas de macération post-fermentaire.

LE VIN

ASSEMBLAGE

55 % Field Blend issu de vieilles vignes, 20 % Touriga Nacional, 20 % Touriga Francesa, 5 % Tinto Cão.

ÉLEVAGE

Le vin est élevé 12 mois en barriques de chêne français d'une capacité de 225 litres : 20 % en barriques neuves, 10 % en barriques d'un vin, 70 % en barriques de deux vins.



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.



TERROIR

Altitude : 100 à 300 mètres

Âge : 75 ans

Sol : Schiste

Système de plantation : socalcos, terrasses traditionnelles aux murs en pierre de schiste

DÉGUSTATION

Passadouro Reserva 2019 dévoile une robe très foncée qui lui donne de la puissance. Il est très expressif au nez avec des arômes de baies sauvages, d'épices et avec une certaine minéralité. Les notes boisées sont bien intégrées et soutenues par une structure tannique solide. Ce vin dispose d'un très bon potentiel de garde.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - 2023

Date de mise en bouteille : mai 2021

Production : 7663 bouteilles

ANALYSE

14 % vol.

Volume de production: 7 663 bouteilles de 75cl

Sucre résiduel: 0,6 g/l

pH: 3,42

Acidité totale: 6,1 g/l

