



Quinta do PASSADOURO



Passadouro Reserva, Douro DOC, Rouge, 2019

Douro DOC, Douro, Portugal

A VINDIMA

CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

2019 foi marcado por um inverno ameno e por condições geralmente secas, quase sem chuva de maio até final de agosto. Enquanto em muitas partes da Europa os produtores enfrentaram vagas de calor, e apesar de termos tido condições soalheiras, as temperaturas de verão no Douro foram, felizmente, mais baixas do que o habitual este ano, tornando a ausência de chuva mais fácil de suportar para as videiras. Além disso, a baixa humidade levou a uma baixa pressão de doenças nas vinha e deu origem a belas uvas saudáveis.

VINDIMAS

A colheita começou a 9 de setembro para as castas tintas. As condições de vindima foram ideais, com temperaturas moderadas e geralmente tempo seco. Uma pequena quantidade de chuva a 21/22 de setembro e, mais tarde, entre 14 e 17 de outubro ajudou.

As produções foram ligeiramente superiores às da nossa média de 10 anos e os mostos apresentaram grande acidez e frescura naturais.

Terminámos a vindima a 18 de outubro após 6 semanas. Esta foi uma longa colheita, mas isto não é invulgar no Douro, onde a diversidade de castas, orientação e altitudes resulta em diferentes datas de vindima para cada parcela específica.

VINIFICAÇÃO

As castas individuais são fermentadas com controlo de temperatura em cubas de aço inoxidável. Todas as uvas são desengaçadas e sujeitas a fermentação maloláctica após a fermentação alcoólica. Não se fez maceração pós-fermentativa.

VINHO

CASTAS

55% mistura de castas de vinhas velhas, 20% Touriga Nacional, 20% Touriga Francesa, 5% Tinto Cão.

ESTÁGIO

O vinho estagiou durante 12 meses em barricas de 225 litros de carvalho francês, 20% em madeira nova, 10% em barricas de segundo ano e 70% em barricas de terceiro ano.



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.



TERROIR

Altitude: 100-300 m

Idade: 75 anos

Solo: xisto

Sistema de plantação: socalcos tradicionais em pedra de xisto

DEGUSTAÇÃO

Este vinho apresenta uma cor muito intensa que transmite desde logo a sua exuberância. É muito expressivo com aromas a frutos silvestres muito bem casados com especiarias e alguma mineralidade. A barrica está muito bem integrada suportada pela imensa estrutura tânica. Melhorará em garrafa por muitos anos.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - 2023

Data de engarrafamento: maio de 2021

Produção: 7663 garrafas

ANÁLISE

14 % vol.

Volume de produção (hL): 7 663 garrafas de 75cl

Açúcar residual: 0.6 g/l

pH: 3.42

Acidez total: 6.1 g/l

