

Quinta do Passadouro®

Passadouro Vintage Port

2022



酿造工艺

葡萄经脚踩破皮榨出葡萄汁，随后在传统石质酒槽中（lagares）浸皮，以保证在发酵过程中最大程度地萃取出葡萄的香气、颜色以及单宁。

陈酿

在木质酒桶中陈酿18个月后装瓶。

共出产555箱（12瓶装）2021年份波特酒，占帕斯杜罗庄园总产量的6.5%。

产区

杜罗河 Doc - 上科尔戈子产区

Vale do rio, Pinhão

葡萄园

海拔：100 到 300 米

土壤：页岩

种植方式：页岩石墙围成的传统梯田

葡萄品种：国产多瑞加（Touriga Nacional）、多瑞加弗兰卡（Touriga Francesa）、猎狗（Tinto Cão）、索沙鸥（Sousão）、罗丽红（Tinta Roriz）

采收时间：8月26日至10月8日

葡萄酒理化分析

酒精度：19.5 %

残糖量：88 g/dm³

总酸：4.60 g/dm³

pH：3.63