

Quinta do Passadouro®

Passadouro Vintage Port

2022



NOTE DE DÉGUSTATION

Ce Porto Quinta do Passadouro Vintage 2022 présente une couleur profonde. Ses arômes sont élégamment concentrés, associant les fruits noirs à des notes épicées et fraîches, avec des caractéristiques florales intenses. En bouche, il est doux, équilibré par des tanins fins et une excellente acidité. Sa finale est longue, agrémentée de saveurs de chocolat noir. Un Porto étonnant qui témoigne du terroir de Passadouro.

Carlos Agrellos, Directeur Technique (avril 2024)

VINIFICATION

Comme d'habitude, nous avons procédé à une sélection rigoureuse des meilleurs lots de vins provenant de différentes parcelles de Quinta do Passadouro. Cette année l'assemblage se compose de trois lots différents issus de la vallée de Pinhão.

Les raisins sont foulés au pied pour obtenir le moût, avant de macérer dans les lagares, des cuves traditionnelles en pierre, pour assurer la meilleure extraction possible des arômes, de la couleur et des tanins au cours de la fermentation.

ELEVAGE

Le vin est élevé 18 mois dans des foudres en bois avant d'être mis en bouteille.

LE TERROIR

APELLATION

Douro Doc - Sous-région de Cima Corgo
Vale do rio, Pinhão

VIGNOBLE

Altitude : 100 à 300 mètres

Sol : Schiste

Système de plantation : Terrasses traditionnelles aux murs en pierre de schiste

Cépages : Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Francisca, Sousão

Vendanges : du 25 août au 27 septembre.

L'ÉLABORATION D'UN TAWNY MILLESIMÉ

Pour ce Vintage 2022, l'élaboration de 550 caisses de 12 bouteilles représente 5 % de la production.

ANALYSE DU VIN

Alcool : 19,5 %

Sucres totaux : 86 g/l

Acidité Totale : 4,3 g/l

pH : 3,69