

# Quinta do Passadouro®

## Passadouro Vintage Port

2022



### NOTA DE PROVA

Este Porto Vintage Quinta do Passadouro apresenta uma cor profunda. Os seus aromas são elegantemente concentrados, combinando frutos pretos com notas de especiarias e frescura, com intensas características florais. No paladar, apresenta uma sensação de boca suave, impecavelmente equilibrada por taninos finos e excelente acidez. O seu final é longo, com sabores de chocolate preto. É um vinho de grande qualidade que testemunha o terroir do Passadouro.

Carlos Agrellos, Diretor Técnico (abril 2024)

### VINIFICAÇÃO

Como habitualmente, procedemos a uma rigorosa seleção dos melhores lotes de vinhos provenientes de diferentes parcelas da Quinta do Passadouro. O lote deste ano é composto por três lotes diferentes do vale do Pinhão. As uvas são pisadas a pé nos lagares para se obter o mosto, e em seguida maceradas durante a fermentação para se obter a melhor extração possível de aromas, cor e taninos.

No caso do 2022, a seleção de 550 caixas de 12 garrafas representa 5% da produção.

### ENVELHECIMENTO

O vinho estagia durante 18 meses em tonéis, antes de ser engarrafado.

### TERROIR

#### DENOMINAÇÃO

Douro Doc - Sub-região Cima Corgo  
Vale do rio Pinhão

#### VINHAS

Altitude: 100 a 300 m

Solo: Xisto

Sistema de plantação: Vinha tradicional com muros de xisto

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

Vindima: 25 de agosto - 27 de setembro

### ANÁLISES

Álcool: 19.5%

Açúcares totais: 86g/l

Acidez Total: 4.3g/l

pH: 3.69