

VINHO TINTO RESERVA

PASSAGEM 2009



IMPRESA

91 Pts CELLAR SELECTION – WINE ENTHUSIAST, DEZEMBRO DE 2012

90 Pts ROBERT PARKER, JANEIRO DE 2012

*** 3 STARS DECANTER, MAIO DE 2012

SILVER MEDAL INTERNATIONAL WINE CHALLENGE, MAIO DE 2012

A IDEIA

A QUINTA DAS BANDEIRAS É UMA PROPRIEDADE DE 100 HECTARES LOCALIZADA NO POCINHO, JUNTO AO RIO DOURO E OPOSTA AO FAMOSO VALE MEÃO. COM AS UVAS DE BANDEIRAS, EMBARCÁMOS NUMA AVENTURA 50:50 COM O JORGE MOREIRA, PARA PRODUIR E COMERCIALIZAR O VINHO. O VINHO TERÁ COMO NOME PASSAGEM – APROPRIADO POR VÁRIAS RAZÕES. EXISTE UMA LINHA DE COMBOIO COM UMA PASSAGEM DE NÍVEL ABANDONADA NA PROPRIEDADE. E PASSAGEM TAMBÉM REPRATA A JORNADA E EXPERIÊNCIA DE DUAS FAMÍLIAS DISTINTAS, NO DOURO: A FAMÍLIA BERGQVIST (INGLESA) E A MOREIRA (PORTUGUESA).

VARIEDADE DE CASTAS

40% TOURIGA NACIONAL, 45% TOURIGA FRANCA E 15% TINTA CÃO.

NOTAS DE PROVA

É MUITO INTERESSANTE PODER COMPARAR OS DOIS DIFERENTES TERROIRS E REGIÕES DO DOURO. OS VINHOS PRODUZIDOS COM AS UVAS DA LA ROSA TÊM UMA GRANDE COMPONENTE MINERAL, ENQUANTO QUE OS VINHOS DO DOURO SUPERIOR SÃO MAIS FRUTADOS, AROMÁTICOS E EXPRESSIVOS.

PASSAGEM 2009 É UM VINHO MUITO BEM DEFINIDO E COM UM ÓPTIMO EQUILÍBRIO. UM VINHO BASTANTE AROMÁTICO, MUITO FRUTADO COM FRUTOS PRETOS, TANINOS REDONDOS COM UMA BOA COMPLEXIDADE E UM BOM FIM DE BOCA. É UM VINHO MUITO ENCORPADO, MAS COM UMA FRESCURA E UM EQUILÍBRIO DIFÍCIL DE ALCANÇAR NAS TERRAS QUENTES DO DOURO SUPERIOR.

NOTAS DE PRODUÇÃO

O ANO DE 2009 FOI UM ANO EXTREMAMENTE SECO, E COM UMA PRECIPITAÇÃO DE APENAS 280MM ENTRE JANEIRO E SETEMBRO. OS PRIMEIROS MESES DO VERÃO FORAM BASTANTE FRESCOS MAS EM AGOSTO E SETEMBRO AS TEMPERATURAS SUBIRAM BASTANTE, ACELERANDO AS MATUREZAÇÕES E ANTECIPANDO A VINDIMA EM UMA SEMANA, RELATIVAMENTE AOS ANOS ANTERIORES. FOI UM ANO COM NÍVEIS DE AÇUCARE MAIS ELEVADOS E HOUE UMA LIGEIRA QUEBRA NA PRODUÇÃO, PRINCIPALMENTE NAS VINHAS DE COTAS BAIXAS. FELIZMENTE A MAIORIA DAS VINHAS DA QUINTA DE LA ROSA ESTÃO PLANTADAS EM ENCOSTAS E MEIAS ENCOSTAS.

A VINDIMA DE 2009 FOI CHEIA DE DESAFIOS COM CONDIÇÕES EXTREMAS. FELIZMENTE O CONHECIMENTO PROFUNDO QUE TEMOS DAS NOSSAS VINHAS PERMITIU-NOS CONTORNAR ESSAS DIFICULDADES, TORNANDO-SE 2009 NUM ANO DE EXCELENTE QUALIDADE.

PROCESSO DE MATUREZAÇÃO E ENVELHECIMENTO

O VINHO FOI AMADURECIDO EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS, NOMEADAMENTE FRANÇOIS FRERES, TARANSAUD E SEGUIN MOREAU, DURANTE 18 MESES ANTES DE SER ENGARRAFADO EM 2011.



INFORMAÇÃO TÉCNICA:

| | |
|-------------------|-----------------|
| ENVELHECIMENTO: | 5 - 10 ANOS |
| PRODUÇÃO: | 10 000 GARRAFAS |
| ALCOOL: | 14 % |
| ACIDEZ TOTAL: | 5,37 G/DM3 |
| ACIDEZ VOLÁTIL: | 0,68 G/DM3 |
| PH: | 3,7 |
| SO ₂ : | 81 MG/DM3 |
| AÇUCAR RESIDUAL: | 2,9 G/DM3 |

morada: 5085-215 Pinhão | Portugal
telefone: (+351) 259 931 086

email: sophiabergqvist@gmail.com
website: www.passagemwines.com



Safr 2012. Porto & Douro International Tasting, Curitiba/PR 04/04/2016.