



DOC PASSAGEM RESERVA  
TINTO  
2017

## SOBRE

A Quinta das Bandeiras encontra-se à frente, do outro lado do rio, do famoso Vale do Meão, no coração do Douro Superior. É atravessada pela linha ferroviária abandonada que ligava Pocinho a Barca-de-Alva, vindo daí o nome Passagem dos vinhos da quinta. A propriedade de 100 hectares foi adquirida em 2005 pela família Berqvist – proprietários da Quinta de La Rosa, em parceria com o enólogo Jorge Moreira. O objetivo da marca Passagem é concretizar o potencial do Douro Superior em vinhos expressivos que combinem frutos e aromas refinados com uma ótima frescura e sobriedade.

Grande parte das vinhas desta propriedade foi replantada em 2005, estando a tornar-se cada vez mais únicas. Assim, é grande o potencial desta propriedade, bem como a sua qualidade, já bem comprovada quando o Passagem Grande Reserva Tinto 2009 recebeu o prémio de melhor vinho português na Essência do Vinho em 2017.

## PRODUÇÃO

70% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 5% Sousão. Fermentado em cubas inox e envelhecido 18 meses em barricas de carvalho francês Allier. Engarrafado em agosto de 2019.

## VINDIMA

Portugal, tal como o resto da Europa, viveu uma primavera e verão extremamente quentes e secos. Temperaturas altíssimas (muitos dias acima dos 40°C) e falta de chuva a partir de junho fizeram sentir sinais iniciais de stress hídrico nas videiras, principalmente nas viradas a sul e mais próximas do rio. Como as nossas videiras estão adaptadas a condições extremas, as expectativas eram altas. Felizmente as uvas amadureceram bem, embora um pouco mais cedo do que o esperado.

A vindima de 2017 foi das que se iniciaram mais cedo de sempre, com as uvas brancas da Quinta de Bandeiras a serem colhidas a partir de 17 de agosto. As uvas tintas foram cortadas logo de seguida. Após um período prolongado de calor seguiu-se uma queda de temperatura, o que deu a oportunidade ao engº Jorge Moreira de interromper a vindima por um dia, de modo a permitir às uvas desenvolverem aromas e complexidade.

Em suma, 2017 foi um ano excepcional simultaneamente para vinhos e portos, com todos eles a demonstrarem ótimas combinações de fruta, estrutura e taninos.

## NOTAS DE PROVA

No nariz, o vinho apresenta uma atrativa concentração de fruta madura, com notas de ervas aromáticas que lhe conferem mais complexidade. No paladar, é robusto e encorpado, com taninos equilibrados e uma qualidade excepcional. Um vinho ainda jovem com enorme potencial de envelhecimento.

### Informação técnica:

Envelhecimento	Álcool	Produção	Acidez	Açúcar Residual	pH
Agora - 10 anos	14%	25,000 garrafas	5.4 g/dm <sup>3</sup>	0.8 g/dm	3.68



750ml



1500ml