



## QUINTA DE LA ROSA

### 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

Rabigato e Arinto. Fermentado em cubas inox e envelhecido 8 meses em barricas de carvalho francês Allier. Engarrafado em abril de 2021.

### VINDIMA

Chuvas abundantes nos meses de inverno reabasteceram o lençol freático, o que foi bom para a vinha. Mas infelizmente a sorte não estava do nosso lado, e a 31 de maio fomos atingidos por uma forte tempestade de granizo. As nossas vinhas no Vedeal foram as que mais sofreram onde tivemos uma perda de quase 50% da nossa produção, o que é muito involuntário. O resto das nossas vinhas não foram afetadas.

Enquanto a maior parte da Europa Ocidental ardia, o Douro experimentou um verão relativamente fresco com temperaturas normais. No final de agosto tivemos alguns dias de temperaturas extremas, mas no dia 28 o calor já havia acalmado dando condições ideais de amadurecimento. Foi emocionante ver as nossas vinhas recém-plantadas a começarem a produzir especialmente o Alvarinho que foi vindimado a 26 de Agosto.

Seguiu-se uma colheita complicada e demorada devido aos períodos de chuva. Felizmente, somos pequenos o suficiente para iniciar e parar a vindima, certificando-nos que colhemos as uvas apenas quando estão prontas. Finalmente terminamos na segunda-feira, 4 de outubro. Graças às boas práticas de viticultura, as uvas resistiram muito bem e, apesar da chuva, praticamente não havia sinais de apodrecimento. O nosso enólogo, Jorge Moreira, está satisfeito com a qualidade geral.

### NOTAS DE PROVA

O Passagem Branco 2021 caracteriza-se pela sua frescura, mineralidade e estrutura bem equilibradas. Vinho com aspeto cristalino e brilhante, destaca-se com aromas de fruta branca e flor de laranjeira. Na boca manifesta a sua reputação com uma excelente acidez, final longo e aromas cítricos.

### Informação técnica:

Envelhecimento	Álcool	Produção	Acidez	Açúcar Residual	pH
Agora - 3 years	12%	6,500	7.2 g/dm <sup>3</sup>	0.76 g/dm	3.04



PASSAGEM BRANCO

2021



750ml