



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

Touriga Nacional (50%) e Touriga Franca (50%). Fermentado em cubas inox e envelhecido 20 meses em barricas de carvalho francês (100% usadas). Engarrafado em setembro 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 excecional simultaneamente para vinhos e portos, com todos eles a demonstrarem ótimas combinações de fruta, estrutura e taninos.

NOTAS DE PROVA

“O Passagem Grande Reserva Tinto 2017 apresenta uma componente aromática bastante equilibrada, dominada pelos frutos negros silvestres em combinação com elementos florais. Com taninos firmes e textura sedosa, na boca manifesta a sua generosidade e concentração de aromas. É um vinho guloso e sedutor.”

Informações técnicas/ingredientes:

Álcool	Acidez Total	Açúcares totais	pH
14.0% ± 0,5	5.5 g/L (tartaric acid)	0.60 g/L	3.67

Valor nutricional em 100 g/100 ml

Álcool	Açúcares	Energetic Value	Vegan	Glúten
10.6 g	0.60g	345KJ/83Kcal	Sim	Sem

Alergénios:

Contém sulfitos



PASSAGEM GRANDE
RESERVA

2017



750ml