



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 (75%) e Touriga Franca (25%). Fermentado em cubas inox e envelhecido 18 meses em barricas de carvalho francês (20% nova). Engarrafado em janeiro de 2025.

VINDIMA

Um inverno húmido reabasteceu os níveis de água. Tivemos uma primavera maravilhosa com boa floração e formação de botões que produziram uvas abundantes nas vinhas. Os padrões climáticos são estranhos em todo o mundo. Também assim foi para nós, no Douro. Após uma semana invulgarmente quente em maio, seguiu-se um mês de junho relativamente fresco e húmido. Felizmente, escapámos às ondas de calor que atingiram a Grécia e a Itália e à exceção de uma semana muito quente (terceira semana de agosto), a maior parte do verão foi mais fresco do que em 2022.

A este verão seco seguiram-se duas semanas húmidas em setembro, que tornaram a vindima mais complicada do que o normal. Como em muitos outros anos, Jorge teve o cuidado de decidir a colheita das uvas quando estavam prontas e, este ano, sentiu que tinha escolhido as vinhas certas, na altura correta. Algumas das vinhas mais jovens estavam em risco de colapsar devido ao calor intenso e não teriam aguentado bem o período de chuva. As vinhas mais velhas e maduras, como a vinha do Vedeal, aguentaram bem. As uvas estavam em boas condições quando chegaram à adega, a 26 de setembro. Jorge está particularmente satisfeito com os brancos e rosés que produziu.

NOTAS DE PROVA

O Passagem Reserva Tinto 2023 apresenta uma cor rubi, com reflexos violáceos, característico de um vinho jovem e vibrante. No nariz, manifesta uma expressão aromática a fruta vermelha madura, especiarias e toques florais. No paladar, os taninos estão presentes, mas sedosos e bem integrados. A madeira, mesmo discreta, adiciona uma complexidade e persistência no final de boca. Longo e persistente, este é um vinho promissor.

Informações técnicas/ingredientes:

Álcool	Acidez Total	Açúcares totais	pH
14.0% ± 0,5	5.6 g/L (tartaric acid)	0.60 g/L	3.65

Valor nutricional em 100 g/100 ml

Álcool	Açúcares	Energetic Value	Vegan	Glúten
10.6 g	0.1g	328KJ/79Kcal	Sim	Sem

Alergénios:

Contém sulfitos



PASSAGEM RESERVA
TINTO
2023



750ml

1500ml