



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 (40%) e Touriga Franca (60%). Fermentado em cubas inox e envelhecido 9 meses em barricas de carvalho francês (100% usada). Engarrafado em novembro de 2024.

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 Tinto 2023 revela uma expressiva intensidade aromática, destacando-se pelas notas florais delicadas e nuances de fruta silvestre. No paladar, mostra-se de excelente suavidade, com um notável equilíbrio entre a fruta madura e a acidez vivaz, conferindo-lhe uma estrutura fresca e harmoniosa. A sua elegância sugere um grande potencial de evolução, tornando-o uma escolha promissora para quem aprecia vinhos bem estruturados.

Informações técnicas/ingredientes:

| | | | |
|-------------|-------------------------|-----------------|------|
| Álcool | Acidez Total | Açúcares totais | pH |
| 13.0% ± 0,5 | 5.6 g/L (tartaric acid) | 1.00 g/L | 3.69 |

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 TINTO

2023



750ml