

# PASSAGEM

## VINHO TINTO GRANDE RESERVA 2009



### IMPREENSA

95 PONTOS WINE ADVOCATE FEV 2017  
MELHOR VINHO PRIMEIRO LUGAR TOP 10 VINHOS TINTOS DE PORTUGAL – ESSÊNCIA DO VINHO FEV 2017

### A IDEIA

A QUINTA DAS BANDEIRAS É UMA PROPRIEDADE DE 100 HECTARES LOCALIZADA NO POCINHO, JUNTO AO RIO DOURO E OPOSTA AO FAMOSO VALE MEÃO. COM AS UVAS DE BANDEIRAS, EMBARCAMOS NUMA AVENTURA 50:50 COM O JORGE MOREIRA, PARA PRODUIZIR E COMERCIALIZAR O VINHO. O VINHO TERÁ COMO NOME PASSAGEM – APROPRIADO POR VÁRIAS RAZÕES. EXISTE UMA LINHA DE COMBOIO COM UMA PASSAGEM DE NÍVEL ABANDONADA NA PROPRIEDADE. E PASSAGEM TAMBÉM RETRATA A JORNADA E EXPERIÊNCIA DE DUAS FAMÍLIAS DISTINTAS, NO DOURO: A FAMÍLIA BERGQVIST (INGLESA) E A MOREIRA (PORTUGUESA).

### VARIEDADE DE CASTAS

100% TOURIGA NACIONAL.

### NOTAS DE PROVA

É MUITO INTERESSANTE PODER COMPARAR OS DOIS DIFERENTES TERROIRS E REGIÕES DO DOURO. OS VINHOS PRODUZIDOS COM AS UVAS DA LA ROSA TÊM UMA GRANDE COMPONENTE MINERAL, ENQUANTO QUE OS VINHOS DO DOURO SUPERIOR SÃO MAIS FRUTADOS, AROMÁTICOS E EXPRESSIVOS.

AROMA AINDA MUITO JOVEM, ONDE A PRIMEIRA IMPRESSÃO É DE ENORME FRESCURA DADA POR UM AROMA A HORTELÃ, IMEDIATAMENTE SEGUIDO POR FRUTA PRETA MADURA E PROFUNDA. NOTAS DE ESPECIARIAS TERMINAM O COMPLEXO BOUQUET DESTE VINHO.

OS ANOS DE ESTÁGIO NÃO THE TIRARAM NEM VIVACIDADE NEM ENERGIA MAS CONFERIRAM-LHE UMA TEXTURA SUAVE E ENVOLVENTE. O PASSAGEM GR É MUITO ELEGANTE E LONGO, NÃO MOSTRA NEM O PESO DOS ANOS NEM ALGUNS EXCESSOS DE MATURAÇÃO OCORRIDOS NA VINDIMA DE 2009. ESTÁ NUM MOMENTO IDEAL DE CONSUMO PARA QUEM PROCURA UM DOURO QUE JÁ GANHOU COMPLEXIDADE E LEVEZA COM O PASSAR DOS ANOS MAS AINDA MANTÉM TODOS AROMAS E SABORES DE UM VINHO JOVEM.

### NOTAS DE PRODUÇÃO

O ANO DE 2009 FOI UM ANO EXTREMAMENTE SECO, E COM UMA PRECIPITAÇÃO DE APENAS 250MM ENTRE JANEIRO E SETEMBRO. OS PRIMEIROS MESES DO VERÃO FORAM BASTANTE FRESCOS MAS EM AGOSTO E SETEMBRO AS TEMPERATURAS SUBIRAM BASTANTE, ACELERANDO AS MATAURAÇÕES E ANTECIPANDO A VINDIMA EM UMA SEMANA, RELATIVAMENTE AOS ANOS ANTERIORES. FOI UM ANO COM NÍVEIS DE AÇUCARE MAIS ELEVADOS E HOUE UMA LIGEIRA QUEBRA NA PRODUÇÃO, PRINCIPALMENTE NAS VINHAS DE COTAS BAIXAS.

### QUALIDADE, SEGURANÇA-AMBIENTE

PRATICAMOS UMA AGRICULTURA SUSTENTÁVEL (ADVID E SATIVA). NÃO CONTÉM ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS, NÃO FOI PRODUIZIDO A PARTIR DOS MESMOS E NÃO INCLUI SUBSTÂNCIAS COM ORIGEM NOS REFERIDOS ORGANISMOS. NÃO USAMOS PRODUTOS PROVENIENTES DE ANIMAIS – VEGETARIANA.

### PROCESSO DE MATURAÇÃO E ENVELHECIMENTO

O VINHO FOI AMADURECIDO EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS, NOMEADAMENTE FRANÇOIS FRERES, TARANSAUD E SEGUIN MOREAU, DURANTE 18 MESES ANTES DE SER ENGARRAFADO EM 2011.



### INFORMAÇÃO TÉCNICA:

ENVELHECIMENTO:	10+ ANOS
PRODUÇÃO:	5.000 LITROS
ALCOOL:	14 %
ACIDEZ TOTAL:	5,9 g/ DM3
ACIDEZ VOLÁTIL:	0,6 g/ DM3
PH:	3,52
SO2:	122 mg/ DM3
AÇUCAR RESIDUAL:	0,6 g/ DM3

morada: 5085-215 Pinhão | Portugal  
telefone: (+351) 259 931 086

email: [sophiabergqvist@gmail.com](mailto:sophiabergqvist@gmail.com)  
website: [www.passagemwines.com](http://www.passagemwines.com)

