

PASSAGEM

VINHO TINTO RESERVA 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, EMBARCÁMOS NUMA AVENTURA 50:50 COM O JORGE MOREIRA, PARA PRODUIR 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

70% TOURIGA NACIONAL, 25% TOURIGA FRANCA, 5% SOUSÃO.

NOTAS DE PROVA

O ANO DE 2017 FOI MAIS UM ANO DE QUALIDADE EXCEPCIONAL. AROMA DE FRUTA MADURA, DENSA E MUITO ATRAENTE COM NOTAS A ERVAS AROMÁTICAS A CONFERIREM-LHE COMPLEXIDADE. NA BOCA ROBUSTO E VIGOROSO COM TANINOS PRESENTES E COM GRANDE QUALIDADE. UM VINHO MUITO JOVEM COM ENORME POTENCIAL DE EVOLUÇÃO.

NOTAS DE PRODUÇÃO

FOI SECO, UM ANO DEMASIADO QUENTE PARA A EUROPA E O MESMO PARA PORTUGAL. INCÊNDIOS FLORESTAIS DEVASTARAM O CAMPO, POIS TUDO ESTAVA SECO. O ANO DE 2017 FOI O MAIS PRECOCE DE SEMPRE, EM TERMOS DE DATAS DE VINDIMA, NA QUINTA DE LA ROSA. ESTAS CONDIÇÕES DE CALOR EXTREMO, QUE SERIAM UMA DESGRAÇA NA MAIOR PARTE DAS REGIÕES VINÍCOLAS DO MUNDO, FORAM ÓPTIMAS PARA AS NOSSAS VINHAS BEM HABITUADAS E ADAPTADAS A ESTAS CONDIÇÕES EXTREMAS.

NA LA ROSA INICIOU-SE A VINDIMA NAS PARTES MAIS QUENTES DO VALE DO INFERNO TAMBÉM INCRIVELMENTE MAIS CEDO — A 21 DE AGOSTO — DEIXANDO O RESTANTE PARA MAIS TARDE. GERALMENTE NESSAS VINHAS COM CAPACIDADE PARA LIDAR COM A SECURA E CALOR A COLHEITA É FEITA MAIS TARDE. ESTAS VINHAS TENDEM A SER AQUELAS QUE TIVERAM VINHAS VELHAS, PREFERIVELMENTE TOURIGA NACIONAL, QUE FORAM EXPOSTAS A NORTE EM ELEVADA ALTITUDE. O RESFRIAMENTO EM AGOSTO TEVE UMA INFLUÊNCIA POSITIVA NA LA ROSA E OS VINHOS QUE PRODUZIMOS UM POUCO MAIS TARDE ERAM DE EXCELENTE QUALIDADE. OS NÍVEIS DE ÁLCOOL TENDERAM A SER ALTOS E A ACIDEZ MAIS BAIXA DO QUE NORMAL. MAS HAVIA UMA PEQUENA EVIDÊNCIA UM POUCO ACIMA DA MATURIDADE RESULTANDO EM SABORES FRUTADOS.

QUALIDADE, SEGURANÇA-AMBIENTE

PRATICAMOS UMA AGRICULTURA SUSTENTÁVEL, CERTIFICADA PELAS ENTIDADES ADVID E SATIVA. OS VINHOS NÃO CONTÊM, NÃO FORAM PRODUZIDOS A PARTIR DE E NÃO INCLUEM SUBSTÂNCIAS COM ORIGEM EM ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS. NÃO SÃO USADOS QUAISQUER PRODUTOS PROVENIENTES DE ANIMAIS.

PROCESSO DE MATURAÇÃO E ENVELHECIMENTO

O VINHO FOI AMADURECIDO EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS, NOMEADAMENTE BOUTES, FRANÇOIS FRERES, TARANSAUD E SEGUIN MOREAU, DURANTE 18 MESES ANTES DE SER ENGARRAFADO EM AGOSTO DE 2019.



INFORMAÇÃO TÉCNICA:

ENVELHECIMENTO:	5 - 10 ANOS
PRODUÇÃO:	18.600 LITROS
ÁLCOOL:	14 %
ACIDEZ TOTAL:	5,4 G/DM3
ACIDEZ VOLÁTIL:	0,8 G/DM3
PH:	3,68
SO ₂ :	76 MG/DM3
AÇUCAR RESIDUAL:	0,6 G/DM3

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

email: sophiabergqvist@gmail.com
website: www.passagemwines.com

