Quinta do Passadouro Porto Vintage 2024

PORTO DOC, Douro, Portugal

A VINDIMA

CONDIÇÕES METEOROLÓGICAS

O ciclo vegetativo de 2024 ficou marcado por uma sucessão de condições quase ideais. O inverno, generoso em precipitação, e o início do verão, ameno, permitiram que a vinha arrancasse a campanha em excelente estado. Agosto e setembro, com dias soalheiros e noites frescas, proporcionaram uma maturação ótima das uvas. O resultado foram uvas com acidez viva, taninos sedosos e grande concentração, fazendo antever tanto Vinhos do Porto como DOC Douro de grande frescura e complexidade.

O início do verão, mais fresco do que o habitual, atrasou ligeiramente o pintor até meados de julho, permitindo uma evolução e maturação mais equilibradas. Embora algumas vinhas jovens tenham sentido algum stress hídrico em agosto, a água acumulada durante o inverno constituiu uma reserva natural preciosa, assegurando em setembro uma maturação homogénea e um desenvolvimento fenólico muito regular, confirmando a qualidade deste ano. As vinhas velhas, em particular, souberam recorrer a esses recursos para manter a sua vitalidade, conservando copas verdes e densas e dando origem a uvas de grande qualidade.

VINDIMAS

A vindima das castas tintas decorreu de 4 de setembro a 11 de outubro. As condições de setembro - dias amenos e noites frescas - permitiram uma maturação fenólica lenta e muito precisa, com cada casta a ser colhida no seu ideal aromático, sabor e concentração. As duas ocorrências de chuva a meio de setembro não tiveram qualquer impacto na qualidade das uvas.

Este ano, as castas Touriga Nacional e Touriga Francesa afirmaram-se claramente como as grandes protagonistas. Atingiram níveis de maturação excecionais, revelando cor intensa e grande complexidade aromática. As restantes castas tintas - Tinto Cão, Tinta Roriz, Sousão e Tinta Barroca - apresentaram também um desempenho de grande nível, com um equilíbrio notável entre açúcar e acidez. A Touriga Nacional destacou-se pela profundidade e complexidade aromática, enquanto a Touriga Francesa, favorecida pela estabilidade das condições climáticas, revelou este ano todo o seu potencial.

VINIFICAÇÃO

As uvas são pisadas a pé nos lagares para se obter o mosto, e em seguida maceradas durante a fermentação para se obter a melhor extração possível de aromas, cor e taninos.

Em 2024, produzimos 555 caixas de 12 garrafas de Quinta do Passadouro Porto Vintage.

1873
Quinta do
PASSADOURO

Quinta Do Passadouro - Av. Diogo Leite, 256, 4400 - 111 Vila Nova de Gaia
Tel. 00351 22 3770270 - noval@quintadonoval.pt
www.quintadonoval.com/

ABUSO DE ÁLCOOL É PERIGOSO PARA SUA SAÚDE. CONSUMIR E APRECIAR COM MODERAÇÃO.

TGMQ2P

VINHO

CASTAS
54% Touriga Nacional, 22% Touriga Francesa, 8% Tinta Roriz, 6% Sousão e 10% Vinhas Velhas.

ESTÁGIO
O vinho estagia durante 18 meses em tonéis, antes de ser engarrafado.

TERROIR
Altitude: 100 a 300 m
Solo: Xisto
Sistema de plantação: Vinha tradicional com muros de xisto

DEGUSTAÇÃO
O Quinta do Passadouro Porto Vintage 2024 apresenta uma cor profunda e um nariz expressivo, marcado pelo distinto carácter floral do Vale de Mendiz. Violeta, esteva e aromas silvestres surgem a par de notas de amora, cereja preta e ameixa, conferindo ao vinho frescura e um claro sentido de lugar. Na boca, mostra-se generoso, bem equilibrado, com fruto amplo, frescura viva e taninos finamente integrados. O perfil floral mantém-se ao longo de toda a prova, conferindo ao vinho complexidade e distinção. O final é longo, preciso e persistente. Um Porto Vintage de carácter e definição, com muito bom potencial de envelhecimento.

Carlos Agrellos - Diretor Técnico - abril de 2026

ANÁLISE
19.5 % vol.
Açúcar residual: 94 g/l
pH: 3.53
Acidez total: 4.7 g/l

Quinta do PASSADOURO

Quinta Do Passadouro - Av. Diogo Leite, 256, 4400 - 111 Vila Nova de Gaia
Tel. 00351 22 3770270 - noval@quintadonoval.pt
www.quintadonoval.com/

ABUSO DE ÁLCOOL É PERIGOSO PARA SUA SAÚDE. CONSUMIR E APRECIAR COM MODERAÇÃO.