



VINHOS FINOS DE MESA



Passadouro Reserva Tinto 2009 750 ml/ 2008 1,5L

Enólogo: Jorge Serôdio Borges

Produtor: Quinta do Passadouro

Teor alcoólico: 14,5%

Cor: Púrpura profundo

Aroma:

Intenso de especiarias, frutas pretas, minerais, pão torrado, tudo muito bem integrado.

Prova:

Muito rico na boca, bem balanceado com taninos firmes cobertos com notas de fruta. Muito elegante e sofisticado, com uma impressionante complexidade, corpo sedoso, fresco e sedutor. Tem uma enorme capacidade de envelhecimento.

Observações:

Produzido com as castas: 80% com mais de 20 uvas diversas de vinhas velhas com mais de 60 anos, 15% Touriga Nacional e 5% Touriga Franca. Estagiou 18 meses em barricas de carvalho francês, sendo 80% novas e 20% usadas. Este vinho foi 100% pisado a pé em lagares de granito. Teve 92 pontos no Parker e ganhou o difícil e disputado "Prêmio de Excelência" da Revista de Vinhos de Portugal em Fevereiro de 2011. Produção de apenas 3.800 garrafas.



Rua Cincinati, 12 - Brooklin - CEP 04564 070 São Paulo - SP
Tel: (55 11) 5044-5760 Fax: (55 11) 5531-1595

Vinhos de Portugal. Palestra de Rui Falcão em 07/04/2014.