



QUINTA DE LA ROSA

ABOUT

Named after the abandoned mountain railway line that is found on the property, Passagem's Quinta das Bandeiras is located opposite Vale Meão in the heart of the Douro Superior. The 100-hectare property was bought by Quinta de la Rosa's Bergqvist family in 2005. A joint venture with esteemed winemaker Jorge Moreira, Passagem seeks to highlight the Douro Superior's enormous potential through expressive wines that combine rich refined fruits and aromas with excellent poise and freshness.

Much of the estate's vines were replanted in 2005 and are now subsequently coming into their own. Such is the quality and potential of Bandeiras' vines that the Passagem Grande Reserva 2009 won the best wine in Portugal.

PRODUCTION

Rabigato and Arinto. Fermented in stainless-steel vats and aged in used french oak for 8 months. Bottled in April 2022.

VINTAGE

The winter months saw plenty of rain which replenished the water table and helped the vineyards recover. There were a few thunderstorms in late spring which mostly affected our vineyards around La Rosa, not Bandeiras.

Whilst most of western Europe was burning, the Douro experienced a relatively cool summer with normal temperatures. At the end of August we had some days of extreme temperatures but by the 28th the heat had calmed down giving ideal ripening conditions.

We had two periods of rain during September which meant we had to start and stop picking more than normal. Thanks to good viticultural practices, the grapes held up remarkably well and, despite the rain, there was virtually no sign of any rot.



PASSAGEM RESERVA
BRANCO

2021



750ml

Technical Information:

Aging	Alcohol	Production	Acidity	Residua Sugarl	pH
Agora - 5 years	12.5%	6,500	7.0 g/dm ³	0.63 g/dm	3.05



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

Rabigato e Arinto. Fermentado em cubas inox e envelhecido 8 meses em barricas de carvalho francês Allier. Engarrafado em abril de 2021.

VINDIMA

Chuvas abundantes nos meses de inverno reabasteceram o lençol freático, o que foi bom para a vinha. Mas infelizmente a sorte não estava do nosso lado, e a 31 de maio fomos atingidos por uma forte tempestade de granizo. As nossas vinhas no Vedeal foram as que mais sofreram onde tivemos uma perda de quase 50% da nossa produção, o que é muito invulgar. O resto das nossas vinhas não foram afetadas.

Enquanto a maior parte da Europa Ocidental ardia, o Douro experimentou um verão relativamente fresco com temperaturas normais. No final de agosto tivemos alguns dias de temperaturas extremas, mas no dia 28 o calor já havia acalmado dando condições ideais de amadurecimento. Foi emocionante ver as nossas vinhas recém-plantadas a começarem a produzir especialmente o Alvarinho que foi vindimado a 26 de Agosto.

Seguiu-se uma colheita complicada e demorada devido aos períodos de chuva. Felizmente, somos pequenos o suficiente para iniciar e parar a vindima, certificando-nos que colhemos as uvas apenas quando estão prontas. Finalmente terminamos na segunda-feira, 4 de outubro. Graças às boas práticas de viticultura, as uvas resistiram muito bem e, apesar da chuva, praticamente não havia sinais de apodrecimento. O nosso enólogo, Jorge Moreira, está satisfeito com a qualidade geral.

NOTAS DE PROVA

O Passagem Branco 2021 caracteriza-se pela sua frescura, mineralidade e estrutura bem equilibradas. Vinho com aspeto cristalino e brilhante, destaca-se com aromas de fruta branca e flor de laranjeira. Na boca manifesta a sua reputação com uma excelente acidez, final longo e aromas cítricos.

Informação técnica:

Envelhecimento	Álcool	Produção	Acidez	Açúcar Residual	pH
Agora - 5 years	12.5%	6,500	7.0 g/dm ³	0.63 g/dm	3.05



PASSAGEM RESERVA
BRANCO

2021



750ml