



gRan Reserva

Degusta
club



PASSAGEM 2006

O Passagem é mais uma grata surpresa do Douro! É um vinho que revive os princípios de seu enólogo, Jorge Moreira: Estrutura e complexidade, traduzidos em notas aromáticas frutadas, com destaque para a ameixa. Na boca, um vinho cheio, estruturado e com um final persistente. Ideal para ser servido com carnes vermelhas assadas e massas com molhos potentes.

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Portugal

Região Douro

Produtor Quinta de La Rosa

Safra 2006

Elaboração

Uva Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

Teor Alcoólico 14%

Amadurecimento 12 meses em barricas de carvalho francês

Por Murilo Azevedo

Visual Rubi intenso

Olfativo Muito aromático, com destaque para as notas frutadas, principalmente as de ameixa.

Gustativo Vinho muito sedutor em boca, complexo e persistente.

Harmonização Combina com carnes vermelhas e massas com molhos condimentados.

Serviço

Temperatura de Serviço 14/16º

Estimativa de Guarda 2018

Curiosidade

Sobre o Produtor:

A Quinta de La Rosa situada à margem direita do rio Douro, foi comprada e oferecida como presente de batismo à Claire Feueheerd (avó de Sophia) em 1906. Atualmente a Quinta é dirigida por Sophia e Tim Bergqvist. Pai e filha contam com a preciosa ajuda do enólogo Jorge Moreira nos negócios da vinícola, que se encontra na posse da família há mais de 100 anos.