



9^a Reserva



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
Safrá 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 destaques 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 14/16°

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.