



SEÑORÍO DE
BEADE
Bodegas y Viñedos

NOMBRE: PASSUM

TIPO: Vino tostado (Vino dulce tradicional de Galicia)

ZONA DE ELABORACIÓN: Galicia

VARIETADES: 100% Treixadura

VIÑEDOS: Selección de racimos en 8 ha de viñedos (laderas, bancales y valle) en Beade, Valle de Avia. Conducción en espaldera y poda tradicional propia. Densidad de plantación de 4000 - 5000 cepas/ha. Producción integrada, libre de tóxicos.

SUELOS: Arenas graníticas, Sabrego, con poca profundidad, muy pobres en arcilla, con zonas de esquistos.

GRADO ALCOHÓLICO: 14 % (v/v)

ELABORACIÓN: El tostado Passum es un vino dulce natural elaborado a partir de uva pasificada. La uva se recoge en el momento óptimo de vendimia, seleccionando manualmente los racimos más sanos y menos compactos para una correcta pasificación. Cada racimo se cuelga en varas de madera (acacia) y se mantiene durante varios meses hasta la total pasificación de cada baya. Posteriormente se lleva a cabo un despalillado y prensado manual que permite obtener un mosto denso, de alto contenido en azúcares. Tras una lenta fermentación se obtiene un vino dulce y de elevada graduación alcohólica. Tratando de respetar la tradición, el vino Passum no se somete a ningún tipo de proceso de clarificación o estabilización posterior, por lo que puede presentar algún tipo de precipitado natural que no menoscaba su calidad.

CATA: En fase visual el vino tostado Passum tiene un color amarillo dorado con reflejos ámbar. En su nariz compleja destacan intensas notas a fruta pasificada, orejones, miel, turrón, postres de navidad con marcados matices a fruta escarchada. En boca es amplio, largo, untuoso, con un dulzor intenso pero equilibrado.

MARIDAJE: Por su alto contenido en azúcares, el vino tostado es un complemento perfecto de los postres. Combina con tartas de frutas rojas, milhojas de crema y postres con una base importante de frutos secos.

Las características del vino permiten también maridar con quesos fuertes o muy cremosos y con foie.

SERVICIO: 14-15 °C.



PACKAGING ECO-FRIENDLY

Premios y Reseñas:



• 94 Puntos Guía Peñin 2018

