

CASA DA PASSARELLA

DÃO COLHEITA TINTO 2017
SUB-REGIÃO SERRA DA ESTRELA

A DESCOBERTA

PAÍS	Portugal
REGIÃO	D.O.C. Dão
SUB-REGIÃO	Serra da Estrela
ANO DE COLHEITA	2017
CLIMA	Continental seco
SOLO	Pobre
TIPO	Granítico
CASTAS	Touriga- Nacional, Alfrocheiro e Jaen
VINIFICAÇÃO	Em cuba e lagar com controlo de temperatura
TEOR ALCOÓLICO	13,5%
ACIDEZ TOTAL	6,12 g/dm ³
PH	3,51
ACÚCARES TOTAIS	1,9 g/l
COR	Púrpura
AROMA	Frutos vermelhos maduros
PROVA	Equilibrado de grande elegância
FINAL DE BOCA	Médio
CONSUMO	Desde já
GASTRONOMIA	Polivalente (carnes, peixes, saladas)
GARRAFA	0,75 Lt
CAIXA	6 garrafas
ENÓLOGO	Paulo Nunes



CASA · DA · PASSARELLA

Histórias escritas com vinho

VOLUME V

A DESCOBERTA

COLHEITA TINTO

O mistério da caixa encontrada dentro de uma das paredes da Casa da Passarella está finalmente resolvido. A história começa em 1942, quando uma caixa é emparedada numa das divisões da Casa da Passarella, contendo um documento escrito a cursivo com instruções para ser aberta 50 anos mais tarde. No documento constava também uma última vontade: a de que fossem distribuídos pelos pobres todos os valores guardados na caixa. O certo é que nenhuma destas duas coisas aconteceu. Só em 2010, quando a Casa sofreu obras, a caixa foi encontrada e aberta. E não havia nada lá dentro. As investigações foram avançando, sem nunca se ter desvendado o mistério. Quando parecia que a resignação acabava por vencer a persistência, um especialista no insólito foi chamado ao local: "a caixa estava de facto repleta" – explicou o professor K. Noronha – "mas não de coisas palpáveis, materiais. A caixa estava impregnada de uma essência extraordinária que, reagindo com os tempos vindouros, haveria de trazer a felicidade através do vinho a todos os que dela fizessem arte e proveito. Ora, esses tempos vindouros fazem já parte do presente. E isto é uma dupla descoberta" – concluiu.

2017

Do equilíbrio de vinhas mais maturadas com vinhas mais frescas, nasce este vinho que tem como base as castas tradicionais Alfrocheiro, Jaen e Touriga Nacional. A vinificação decorre em lagar, onde pretendemos expressar a mais valia do nosso *terroir*. Nesse sentido, uma das medidas que tomamos são as fermentações que decorrem com a levedura seleccionada nas nossas vinhas, tradição da casa que remonta há várias décadas. O estágio é feito em cubas tradicionais de cimento, e uma pequena percentagem em barricas usadas.



Rua de Santo Amaro, 3 Passarella
6290-093 Lagorinhos • PORTUGAL
Tel +351 238 486 312 • Fax +351 238 486 218
enologia@casadapassarella.pt