

VILLA OLIVEIRA

DÃO

D.O.C. SUB-REGIÃO SERRA DA ESTRELA

VINHA DAS PEDRAS ALTAS

PRODUZIDO E NUMERADO NA CASA DA PASSARELLA

PAÍS	Portugal
REGIÃO	D.O.C. Dão
SUB-REGIÃO	Serra da Estrela
ANO DE COLHEITA	2016
CLIMA	Clima de montanha
SOLO	Pobre
TIPO	Granítico
CASTAS	Ampla gama de castas autóctones (Baga, Alfrocheiro, Touriga Nacional, Alvarelhão, Tinta Pinheira, Jaen, Tinta Carvalha, etc.)
VINIFICAÇÃO	Em cuba de cimento com maceração pré e pós-fermentativa
ESTÁGIO	18 meses em barricas de carvalho
TEOR ALCOÓLICO	14%
ACIDEZ TOTAL	6,31 g/L
PH	3,44
AÇÚCARES TOTAIS	1,1 g/dm ³
COR	Vermelho opaco
AROMA	Frutos vermelhos
PROVA	Encorpado, fresco e elegante
FINAL DE BOCA	Longo e persistente
CONSUMO	Desde já (com grande potencial de envelhecimento)
GASTRONOMIA	Pratos de carne mais estruturados e queijos
GARRAFA	0,75 Lt
CAIXA	6 garrafas
ENÓLOGO	Paulo Nunes



CASA · DA · PASSARELLA

Histórias escritas com vinho

VOLUME I

VILLA OLIVEIRA
VINHA DAS PEDRAS ALTAS

Há lugares eleitos. Lugares onde a singularidade rompe com todas as regras. Lugares onde se forma uma espécie de reino da exceção, que alguns acusam de acaso e destino. Tudo, nesses lugares propícios como a Terra, converge para a abundância e para a diversidade da vida. A matéria e as distâncias perfeitas, o clima e a eficácia da terra, do sol e da chuva em dias decisivos. Mas, para além de todos os equilíbrios cósmicos e físicos, a vida insinua-se sobretudo na história dos seus protagonistas, que se estendem numa vasta teia de acontecimentos quase imperceptíveis, como cada partícula de tempo.

São precisamente essas histórias que nos perseguem e que queremos revelar aqui. Aquelas que, há mais de 100 anos, o sangue narra dentro de corpos iluminados por uma paixão sem fim e que depois podem ser lidas nos lábios tingidos pela metáfora do vinho.

Estas são as condições favoráveis para que um dia houvesse vida na Villa Oliveira também.

2016