

CASA DA PASSARELLA

abanico

RESERVA DÃO/DOC BRANCO

SUB-REGIÃO SERRA DA ESTRELA

2024

PAÍS	Portugal
REGIÃO	D.O.C. Dão
SUB-REGIÃO	Serra da Estrela
ANO DE COLHEITA	2024
CLIMA	Clima de montanha
SOLO	Granítico
CASTAS	Ampla gama de castas autóctones (Bical, Cerceal, Barcelo, Terrantez, etc)
VINIFICAÇÃO	Balseiros de 2500 lt e barricas de 600 lt usadas
ESTÁGIO	12 meses em balseiro de carvalho
TEOR ALCÓOLICO	13%
ACIDEZ TOTAL	6,32 g/L
PH	3,33
AÇÚCARES TOTAIS	0,6 g/l
COR	Cítrica
AROMA	Citrino com nota de frutas brancas
PROVA	Encorpado, fresco e elegante
FINAL DE BOCA	Longo
CONSUMO	Desde já (com grande potencial de envelhecimento)
GARRAFA	0,75 Lt
CAIXA	6 garrafas
ENÓLOGO	Paulo Nunes



CASA · DA · PASSARELLA

Histórias escritas com vinho

VOLUME III

abanico

RESERVA BRANCO

Conta-se que um dia um escultor ficou com o olhar preso num conhecido fenómeno da natureza: um pavão exibia o seu manto majestático de penas, só para chamar a atenção da fêmea e saciar as suas vontades proibidas. O espectáculo fora de tal forma esplêndido, que dois dias mais tarde tinha já o artista esculpido uma peça baseada no que tinha visto. Deu-lhe o nome de leque. E para poder sobreviver, deu-lhe também uma utilidade simples. E os leques foram-se reproduzindo pelas modas, pelas gentes, pelos palácios, pelas óperas e pelas épocas, como um adereço imprescindível. Mas o mundo haveria sempre de usar o leque para expulsar o calor, nunca para o deter dentro de si. O mundo, excepto uma mulher: Teresa. Teresa sempre fora uma rapariga tímida e reservada, mas aos 21 anos recebeu um presente secreto, uma carta e um leque de um admirador, um nobre que vivia em Sevilha. Na carta, concedia-lhe o absoluto e em troca apenas lhe pedia que dormisse sempre com o leque por perto. No momento em que, pela primeira vez, pegou no leque, Teresa tornou-se numa imperatriz. Todas as noites sonhava com estranhos pavões a saciarem as suas vontades proibidas.

2024



1892

**CASA DA
PASSARELLA**

DAO

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