

VILLA OLIVEIRA

BRANCO DÃO D.O.C.
1ª EDIÇÃO

PRODUZIDO E NUMERADO NA CASA DA PASSARELLA

PAÍS	Portugal
REGIÃO	D.O.C. Dão
SUB-REGIÃO	Serra da Estrela
ANO DE COLHEITA	2010, 2011, 2012, 2013, 2014
CLIMA	Clima de montanha
SOLO	Pobre
TIPO	Granítico
CASTAS	Encruzado
VINIFICAÇÃO	Início de fermentação em curtimenta; final em barrica
ESTÁGIO	Em barrica de 600 lt
TEOR ALCOÓLICO	12,7%
ACIDEZ TOTAL	6,76 g/l
PH	3,20
AÇÚCARES TOTAIS	0,9 g/l
COR	Citrina
AROMA	Frutos brancos líchias, notas florais
PROVA	Encorpado, fresco e elegante
FINAL DE BOCA	Longo
CONSUMO	Desde já (com grande potencial de envelhecimento)
GASTRONOMIA	Pratos de peixe 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

1ª EDIÇÃO

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 ca-da 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.

2010, 2011, 2012, 2013, 2014

Sendo a primeira marca criada pela Casa da Passarella, Villa Oliveira nasceu originalmente há mais de 100 anos. De forma a prestar uma homenagem fiel à nossa história, decidimos produzir estas edições extremamente limitadas. Nasce de uvas colhidas manualmente, 100% Encruzado. O início de fermentação decorre com contacto pelicular em curtimenta, em cuba de cimento com leveduras indígenas. A prensagem é feita a meio da fermentação com passagem do mosto para barricas de carvalho de leste (1/3 barricas novas, 2/3 barricas usadas), onde termina a fermentação e faz estágio de nove meses (com 3 meses de *battonage*).

Numa edição rigorosamente limitada a 2000 garrafas, nascidas de uvas da casta Encruzado de uma vinha com 40 anos, decidimos revisitar a tradicional forma de vinificar brancos na Casa da Passarella, o que nos levou à descoberta de que, no passado, os brancos eram fermentados em curtimenta – tal como os tintos. Uma pesquisa histórica reforçou a nossa convicção e aposta nesse método, cujo resultado está agora à vista.



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