

O FUGITIVO

BARCELO



Casa da Passarella O Fugitivo Barcelo 2022

País	<u>Portugal</u>
Região	<u>D.O.C. Dão</u>
Sub Região	<u>Serra da Estrela</u>
Clima	<u>Clima de montanha</u>
Solo	<u>Pobre</u>
Tipo	<u>Granítico</u>
Castas	<u>Barcelo</u>

Ano de colheita	<u>2022</u>
Vinificação	<u>Maceração pré-fermentativa e fermentação com controlo de temperatura em cuba de cimento</u>
Estágio	<u>6 meses em barrica usada com sur lies total</u>
Teor Alcoólico	<u>12,5%</u>
Acidez total	<u>6,76g/dm3</u>
pH	<u>3,13</u>
Açúcares totais	<u>0,7g/dm3</u>
Cor	<u>Citrina</u>
Aroma	<u>Fruta branca e lichias</u>
Prova	<u>Encorpado, fresco e elegante</u>
Final de boca	<u>Longo</u>
Consumo	<u>Desde já (com grande potencial de evolução na garrafa)</u>
Garrafa	<u>0.75</u>
Caixa	<u>6 garrafas</u>
Enólogo	<u>Paulo Nunes</u>

DÃO DOC /
SUB-REGIÃO SERRA DA ESTRELA

 *P. l. m.*



O FUGITIVO

Um conceito para vinhos que acontecem. Por condições únicas em anos únicos. Por uma inquietação constante, um desafio a todas as normas. Poderiam ser chamados "vinhos de coleção", mas são sobretudo vinhos para serem encontrados. E acima de tudo, descobertos.



Um novo retorno à nossa raiz mais profunda: a vinificação ancestral de castas presentes nos lotes históricos de vinhas velhas. Em 2021 escolhemos criar um monocasta Barçelo. Pelo carácter diferenciador, famoso pela delicadeza aromática e estrutura, mas também pela história que esta casta singular soube escrever no nosso passado.