


O FUGITIVO



Casa da Passarella O Fugitivo Tinto-Cão 2019

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>Tinto-Cão</u>
Ano de colheita	<u>2019</u>
Vinificação	<u>Fermentação espontânea em lagar de granito com enção parcial</u>
Estágio	<u>Barricas de 500l novas e de segunda utilização durante 24 meses, restante tempo em garrafa</u>
Teor Alcoólico	<u>13%</u>
Acidez total	<u>6,69g/dm³</u>
pH	<u>3,57</u>
Açúcares totais	<u>0,9g/dm³</u>
Cor	<u>Aberto de cor</u>
Aroma	<u>Frutos vermelhos com algumas notas vegetais</u>
Prova	<u>Delicado com tanino bem presente</u>
Final de boca	<u>De grande persistência</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. Nunes*



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 colecção”, 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 2019 escolhemos criar um monocasta Tinto-Cão. Pelo carácter diferenciador, famoso pela delicadeza aromática e estrutura, mas também pela história que esta casta singular soube escrever no nosso passado.

