

VILLA OLIVEIRA

DÃO

D.O.C. SUB-REGIÃO SERRA DA ESTRELA

TOURIGA NACIONAL

PRODUZIDO E NUMERADO NA CASA DA PASSARELLA

PAÍS	Portugal
REGIÃO	D.O.C. Dão
SUB-REGIÃO	Serra da Estrela
ANO DE COLHEITA	2017
CLIMA	Clima de montanha
SOLO	Pobre
TIPO	Granítico
CASTAS	Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO	Em cuba de cimento com maceração pré e pós-fermentativa
ESTÁGIO	1 ano em barricas de carvalho francês de 225 litros
TEOR ALCOÓLICO	13,5%
ACIDEZ TOTAL	7 g/l
PH	3,32
ACÚCARES TOTAIS	1,2 g/dm ³
COR	Vermelho opaco
AROMA	Frutos vermelhos com notas especiadas
PROVA	Encorpado, fresco e elegante
FINAL DE BOCA	Longo
CONSUMO	Desde já (com grande potencial de envelhecimento)
GASTRONOMIA	Pratos de carne mais estruturados e queijos
GARRAFA	0,75 Lt
CAIXA	3/6 garrafas
ENÓLOGO	Paulo Nunes



CASA · DA · PASSARELLA

Histórias escritas com vinho

VOLUME I

VILLA OLIVEIRA
TOURIGA NACIONAL

Há lugares eleitos. Lugares onde a singularidade rompe com todas as regras. Lugares onde se forma uma espécie de reino da excepção, 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.

2017

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% Touriga Nacional. A fermentação é feita com leveduras indígenas em cuba de cimento com maceração pós-fermentativa de um mês. O estágio decorre em barricas de 225 litros de carvalho francês, durante 18 meses. É um vinho não sujeito a filtragem.

Este vinho expressa a vontade de fazer um Touriga Nacional de vinha velha. Numa região em que a vinha velha é constituída por um conjunto alargado de castas misturadas na mesma parcela, em 2009 resolvemos vindimar 3500 kg de Touriga Nacional de uma vinha única de 80 anos, o que implicou fazer uma escolha da casta Touriga Nacional no grande conjunto de castas dessa parcela. Desta vindima altamente selectiva nasce um Touriga Nacional clássico, onde todo o processo de vinificação foi desenvolvido em privilégio da matéria-prima excepcional, não utilizando qualquer tipo de leveduras, enzimas industriais ou correcção.



Rua de Santo Amaro, 3 Passarella
6290-093 Lageninhos • PORTUGAL
Tel +351 238 486 312 • Fax +351 238 486 2
enologia@casadapassarella.pt