

CASA DA PASSARELLA

ENXERTIA

DÃO

JAEN

PAÍS	Portugal
REGIÃO	D.O.C. Dão
SUB-REGIÃO	Serra da Estrela
ANO DE COLHEITA	2016
CLIMA	Continental Seco
SOLO	Pobre
TIPO	Granítico
CASTAS	Jaen
VINIFICAÇÃO	Em cuba de cimento com maceração pré e pós-fermentativa
TEOR ALCÓOLICO	13,5%
ACIDEZ TOTAL	5,58 g/L
PH	3,49
AÇÚCARES TOTAIS	0,6 g/dm ³
COR	Vermelho opaco
AROMA	Notas especiadas de pimenta preta com vegetais
PROVA	Grande equilíbrio com taninos fáceis de grande suavidade
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	6 garrafas
ENÓLOGO	Paulo Nunes



CASA · DA · PASSARELLA

Histórias escritas com vinho

VOLUME VII

ENXERTIA
JAEN

Num lugar de Lagarinhos vivia, há muito, um viticultor que não tinha os pés bem assentes na terra, consequência directa, dizia-se, do seu amor desmedido pelo vinho. Este homem dedicou grande parte da sua vida a levar com um livro na mão, um copo na boca e a cabeça nas nuvens, e talvez por isso tenha alcançado tanto êxito, apesar da extravagância das suas ideias. Tornou-se exímio na arte da enxertia, que considerava “uma espécie de intervenção cirúrgica de delicada beleza”.

Quando lhe perguntaram como é que conseguia obter sempre a mesma casta magnífica de cada vez que praticava a enxertia numa vinha, respondeu que isso se devia sobretudo ao uso de um espelho. E logo a seguir explicou: um espelho é, por si só, uma autêntica máquina de enxertia. Qualquer excerto da realidade pode ser enxertado num espelho, sem nunca perder o fascínio. Basta que eu enxerte com a melhor casta a primeira videira, para assistir, através do espelho, à reprodução infinita de tudo quanto fiz.

E de que forma conseguiu, apenas com um espelho, acabar com o flagelo da filoxera? Muito simples: confundindo o insecto. Contratei um ajudante, um camponês rechonchudo e um pouco previsível, encarregado de segurar estrategicamente um grande espelho que reflecte a vinha. Como os insectos têm uma enorme predilecção narcisista, têm tendência a atacar primeiro o reflexo e esquecem-se da verdadeira iguaria. Ficam todos esborrachados ali.

2016

JAEN

O Enxertia nasce da heterogeneidade do nosso encepamento, já que todos os anos são diferentes nas condições edafoclimáticas. A partir desta diferenciação resolvemos criar um vinho com base no melhor comportamento da casta ao ano vitícola. Assim, tomamos a liberdade de escolher em cada ano a casta que melhor reflecte esta nossa filosofia – como é o caso do Jaen em 2016.

A fermentação decorreu em cuba de cimento com fermentação espontânea. Estágio de 12 meses em barrica e 18 meses em garrafa. Todo o processo de estabilização resultou de processos minimalistas e naturais.


1892
**CASA DA
PASSARELLA**
DÃO

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