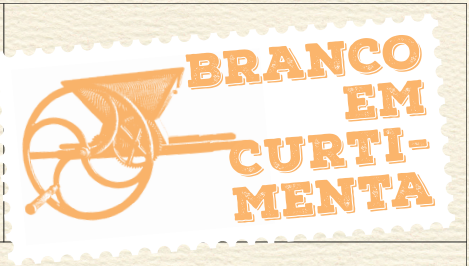
O FUGITIVO



Casa da Passarella O Fugitivo Curtimenta 2019

País	Portugal
Região	D.O.C. Dão
Sub Região	Serra da Estrela
Clima	Clima de montanha
Solo	Pobre
Tipo	Granítico
Castas	Ampla gama de castas autóctones (Encruzado, Uva Cão, Bical, Terrantez, etc.)
Ano de colheita	2019
Vinificação	Processo total de curtimenta com fermentação alcoólica espontânea, engaço total em contato pelicular direto durante 1 mês
Estágio	Um ano em barrica usada de 600lt
Teor Alcoólico	12,5%
Acidez total	6,49g/dm3
pH	3,47
Açúcares totais	0,5g/dm3
Cor	Citríca
Aroma	Fruta branca com notas minerais
Prova	Notas complexas balsâmicas com algum citrino e mel
Final de boca	Longo e persistente
Consumo	Desde já (com grande potencial de evolução na garrafa)
Gastronomia	Queijo da Serra da Estrela, peixes e pratos de carne
Garrafa	0.75 Lt
Caixa	6 garrafas
Enólogo	Paulo Nunes

DÃO DOC/
SUB-REGIÃO SERRA DA ESTRELA

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.

Recuperamos uma técnica que sempre foi usada na Casa da Passarella na elaboração de vinhos brancos, embora seja um método habitualmente usado para vinhos tintos. A Curtimenta consiste no contacto pelicular durante o processo fermentativo, sendo que optamos que esta tivesse lugar numa cuba de cimento. Esta técnica produz vinhos de enorme carácter, personalidade, e diferenciação.

1892
CASA DA PASSARELLA
DÃO