

CASA DA PASSARELLA

DÃO **ROSADO**
SUB-REGIÃO SERRA DA ESTRELA 2019

A DESCOBERTA

| | |
|-----------------------|---|
| PAÍS | Portugal |
| REGLÃO | DOC DÃO |
| SUB-REGLÃO | Serra da Estrela |
| CLIMA | Continental Seco |
| SOLO | Pobre |
| TIPO | Granítico |
| CASTAS | Touriga-Nacional, Tinta-Roriz |
| CLASSIFICAÇÃO | VQPRD DOC Dão |
| ANO DE COLHEITA | 2019 |
| VINIFICAÇÃO | Bica aberta, fermentação com temperatura controlada |
| TEOR ALCOÓLICO | 12,5% |
| ACIDEZ TOTAL | 6,02 g/dm ³ |
| PH | 3,41 |
| AÇÚCARES TOTAIS | 0,5 g/l |
| COR | Salmão Ligeiro |
| AROMA | Fruta exótica (maracujá, manga), combinando com notas de cereja |
| PROVA | Equilibrado fresco, com uma acidez vibrante |
| FINAL DE BOCA | Longo e refrescante |
| CONSUMO | Desde já |
| GASTRONOMIA | Grelhados e saladas, mas fundamentalmente caracterizado pela polivalência gastronómica |
| GARRAFA | 0,75 Lt |
| CAIXA | 6 garrafas |
| ENÓLOGO | Paulo Nunes |



VOLUME III

CASA DA PASSARELLA A DESCOBERTA

DÃO COLHEITA ROSADO 2019

O mistério da caixa encontrada dentro de uma das paredes da Casa da Passarella está finalmente resolvido. A história começa em 1942, quando uma caixa é emparedada numa das divisões da Casa da Passarella, contendo um documento escrito a cursivo com instruções para ser aberta 50 anos mais tarde. No documento constava também uma última vontade: a de que fossem distribuídos pelos pobres todos os valores guardados na caixa. O certo é que nenhuma destas duas coisas aconteceu. Só em 2010, quando a Casa sofreu obras, a caixa foi encontrada e aberta. E não havia nada lá dentro. As investigações foram avançando, sem nunca se ter desvendado o mistério. Quando parecia que a resignação acabava por vencer a persistência, um especialista no insólito foi chamado ao local: "a caixa estava de facto repleta" – explicou o professor K. Noronha – "mas não de coisas palpáveis, materiais. A caixa estava impregnada de uma essência extraordinária que, reagindo com os tempos vindouros, haveria de trazer a felicidade através do vinho a todos os que dela fizessem arte e proveito. Ora, esses tempos vindouros fazem já parte do presente. E isto é uma dupla descoberta" – concluiu.

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

