

# CASA DA PASSARELLA

DÃO COLHEITA TINTO 2017  
SUB-REGIÃO SERRA DA ESTRELA

## A DESCOBERTA

PAÍS .....	Portugal
REGIÃO .....	D.O.C. Dão
SUB-REGIÃO .....	Serra da Estrela
ANO DE COLHEITA .....	2017
CLIMA .....	Continental seco
SOLO .....	Pobre
TIPO .....	Granítico
CASTAS .....	Touriga- Nacional, Alfrocheiro e Jaen
VINIFICAÇÃO .....	Em cuba e lagar com controlo de temperatura
TEOR ALCOÓLICO .....	13,5%
ACIDEZ TOTAL .....	6,12 g/dm <sup>3</sup>
PH .....	3,51
ACÚCARES TOTAIS .....	1,9 g/l
COR .....	Púrpura
AROMA .....	Frutos vermelhos maduros
PROVA .....	Equilibrado de grande elegância
FINAL DE BOCA .....	Médio
CONSUMO .....	Desde já
GASTRONOMIA .....	Polivalente (carnes, peixes, saladas)
GARRAFA .....	0,75 Lt
CAIXA .....	6 garrafas
ENÓLOGO .....	Paulo Nunes



# CASA · DA · PASSARELLA

## *Histórias escritas com vinho*

VOLUME V

### **A DESCOBERTA**

COLHEITA TINTO

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.

2017

Do equilíbrio de vinhas mais maturadas com vinhas mais frescas, nasce este vinho que tem como base as castas tradicionais Alfocheiro, Jaen e Touriga Nacional. A vinificação decorre em lagar, onde pretendemos expressar a mais valia do nosso *terroir*. Nesse sentido, uma das medidas que tomamos são as fermentações que decorrem com a levedura seleccionada nas nossas vinhas, tradição da casa que remonta há várias décadas. O estágio é feito em cubas tradicionais de cimento, e uma pequena percentagem em barricas usadas.



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