ViLLA OLIVEIRA

BRANCO **DÃO** D.O.C.

2ª EDIÇÃO

PRODUZIDO E NUMERADO NA CASA DA PASSARELLA

PAÍS	Portugal
REGIÃO	D.O.C. Dão
SUB-REGIÃO	Serra da Estrela
ANO DE COLHEITA	2015, 2016, 2017, 2018, 2019
CLIMA	Continental Seco
SOLO	Pobre
TIPO	Granítico
CASTAS	Encruzado
VINIFICAÇÃO	Início de fermentação em curtimenta; final em barrica
ESTÁGIO	Em barrica de 600 lt
TEOR ALCOÓLICO	13%
ACIDEZ TOTAL	6,65 g/l
PH	3,18
AÇÚCARES TOTAIS	1,0 g/l
COR	Citrina
AROMA	Frutos brancos líchias, notas florais
PROVA	Encorpado, fresco e elegante
FINAL DE BOCA	Longo
CONSUMO	Desde já (com grande potencial de envelhecimento)
GASTRONOMIA	Pratos de peixe mais estruturados e queijos
GARRAFA	0,75 Lt
CAIXA	6 garrafas
ENÓLOGO	Paulo Nunes

CASA · DA · PASSARELLA

Histórias escritas com vinho

VOLUME I

VILLA OLIVEIRA

2ª EDIÇÃO

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.

2015, 2016, 2017, 2018, 2019

1892
CASA DA PASSARELLA
DÃO

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