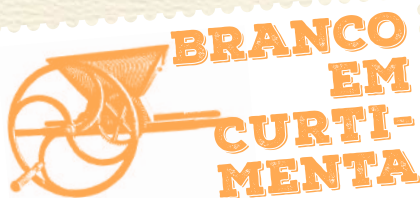


O FUGITIVO



Casa da Passarella O Fugitivo Curtimenta 2016

País	<u>Portugal</u>
Região	<u>D.O.C. Dão</u>
Sub Região	<u>Serra da Estrela</u>
Clima	<u>Continental seco</u>
Solo	<u>Pobre</u>
Tipo	<u>Granítico</u>
Castas	<u>Ampla gama de castas autóctones (Encruzado, Uva Cão, Bical, Terrantez, etc.)</u>
Ano de colheita	<u>2016</u>
Vinificação	<u>Processo total de curtimenta com fermentação alcoólica espontânea, engajo total em contato pelicular direto durante 1 mês</u>
Estágio	<u>Um ano em barrica usada de 600lt</u>
Teor Alcoólico	<u>13%</u>
Acidez total	<u>7,62g/dm3</u>
pH	<u>3,23</u>
Açúcares totais	<u>1,4g/dm3</u>
Cor	<u>Citrica</u>
Aroma	<u>Fruta branca com notas minerais</u>
Prova	<u>Notas complexas balsâmicas com algum citrino e mel</u>
Final de boca	<u>Longo e persistente</u>
Consumo	<u>Desde já (com grande potencial de evolução na garrafa)</u>
Gastronomia	<u>Queijo da Serra da Estrela, peixes e pratos de carne</u>
Garrafa	<u>0.75 Lt</u>
Caixa	<u>6 garrafas</u>
Enólogo	<u>Paulo Nunes</u>

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.