

O FUGITIVO

ESPUMANTE
BAGA

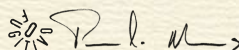
Casa da Passarella O Fugitivo Espumante Baga

País Portugal
Região D.O.C. Dão
Sub Região Serra da Estrela
Clima Continental seco
Solo Pobre
Tipo Granítico
Castas Baga de vinhas velhas

Vinificação Cuba de cimento
Tiragem Verdota 1 ano de barrica
Teor Alcoólico 11,9%
Acidez total 7,99g/dm³
pH 2,87
Açúcares totais 2,1g/dm³
Cor Casca de cebola
Aroma Fruta vermelha, vegetal e notas tostadas
Prova De boca elegante, delicada e grande complexidade
Final de boca Longo
Consumo Desde já (com grande potencial de evolução na garrafa)
Gastronomia Pratos de peixes gordos e carnes brancas
Garrafa 0.75
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 coleção", mas são sobretudo vinhos para serem encontrados. E acima de tudo, descobertos.



Recuperámos os ensaios sobre espumantização das décadas de 30 e 40, efectuados pelo saudoso Dr. Mário Pato. Tentamos reproduzir nesta garrafa esse legado, deixado nas memórias da Casa da Passarella. Este espumante foi elaborado como à época, pelo método clássico e com a utilização da casta Baga.