

O FUGITIVO

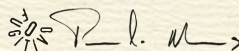
TINTA
PINHEIRA

Casa da Passarella O Fugitivo Tinta Pinheira 2017

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>Tinta Pinheira</u>
Ano de colheita	<u>2017</u>
Vinificação	<u>Tradicional em lagar com engajo parcial</u>
Estágio	<u>6 meses em cuba de cimento</u>
Teor Alcoólico	<u>13,6%</u>
Acidez total	<u>6,35g/dm³</u>
pH	<u>3,31</u>
Açúcares totais	<u>0,6g/dm³</u>
Cor	<u>Aberto de cor</u>
Aroma	<u>Fruta vermelha e vegetal</u>
Prova	<u>De boca elegante, delicada e grande complexidade</u>
Final de boca	<u>Longo</u>
Consumo	<u>Desde já (com grande potencial de evolução na garrafa)</u>
Gastronomia	<u>Pratos de peixes gordos e carnes brancas</u>
Garrafa	<u>0.75</u>
Caixa	<u>6 garrafas</u>
Enólogo	<u>Paulo Nunes</u>

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.

Um novo retorno à nossa raiz mais profunda: a vinificação ancestral de castas presentes nos lotes históricos de vinhas velhas. Em 2017 escolhemos criar um monocasta Tinta Pinheira. Pelo carácter diferenciador, famoso pela delicadeza aromática e estrutura, mas também pela história que esta casta singular soube escrever no nosso passado.

