

GOUVEIA-PORTUGAL

Casa da Passarella

Fundada em 1892

DÃO

SUB-REGIÃO SERRA DA ESTRELA

VINDIMA DE 2009

PAÍS	Portugal
REGIÃO	D.O.C. Dão
SUB-REGIÃO	Serra da Estrela
ANO DE COLHEITA	2009
CLIMA	Continental seco
SOLO	Pobre
TIPO	Granítico
CASTAS	Ampla gama de castas autóctones (Baga, Touriga Nacional, Alvarelhão, Tinta Pinheira, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Carvalha, etc.)
VINIFICAÇÃO	Tradicional, em lagar de granito
ESTÁGIO	18 meses em barricas de carvalho francês e restante em garrafa
TEOR ALCOÓLICO	13%
ACIDEZ TOTAL	6,01 g/l
PH	3,58
ACÚCARES TOTAIS	1,3 g/dm ³
COR	Vermelho Rubi
AROMA	Fruta vermelha com especiarias e toque balsâmico
PROVA	Encorpado e elegante
FINAL DE BOCA	Longo e persistente
CONSUMO	Desde já
GARRAFA	0,75 Lt
CAIXA	1 e 3 garrafas
ENÓLOGO	Paulo Nunes





Casa da Passarella

VINDIMA DE 2009

*"A perfeição é alcançada em graus lentos;
requer a mão do tempo."*

—Voltaire

11 anos.

Esse foi o tempo exacto que demorou a concepção, crescimento e maturação de um vinho criado para receber o nome Casa da Passarella e perpetuar o nosso património, que se estende por bem mais de um século.

Porque na realidade ele carrega consigo a responsabilidade de mais de 130 anos da nossa história.

Nasceu das nossas sete vinhas próprias, onde se incluem várias parcelas centenárias, e que possuem uma variedade fora do comum de mais de 20 castas autóctones, como era aliás habitual nas primeiras décadas do séc XX.

Foi feita uma cuidadosa selecção das parcelas a vindimar, bem como a escolha do momento exacto para a vindima, na primeira semana de Outubro de 2009.

A vinificação tradicional foi feita em lagar de granito, seguindo técnicas seculares muito comuns na região, e dois anos depois, na Primavera de 2011, iniciou um longo processo de maturação em garrafa.

Nove anos de espera que deram origem a um vinho de cor vermelho rubi, intenso e de grande complexidade aromática, onde predomina a fruta vermelha com especiarias e um toque balsâmico.

Da vinha ao vinho, este Vindima 2009 é o herdeiro de histórias fascinantes - de tradições que foram partilhadas, de pais para filhos, tanto por grandes nomes da enologia portuguesa do passado, como por gente humilde e sábia para quem estas terras não têm quaisquer segredos.

Histórias que quisemos guardar em cada uma destas garrafas.



Rua de Santo Amaro, 3 Passarella
6290-093 Lagarinhos • PORTUGAL
Tel +351 238 486 312 • Fax +351 238 486 2
enologia@casadapassarella.pt