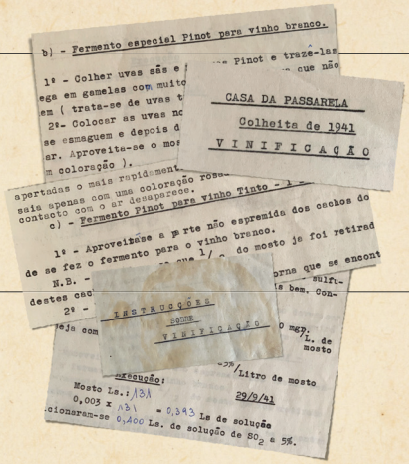
O FUGITIVO

PINOT NOIR



Casa da Passarella O Fugitivo Pinot Noir 2020

País	Portugal
Região	I.G. Terras do Dão
Sub Região	Serra da Estrela
Clima	Clima de montanha
Solo	Pobre
Tipo	Granítico
Castas	Pinot Noir

Ano de colheita	2020
Vinificação	Tradicional em lagar com engaço parcial
Estágio	12 meses em barrica usada
Teor Alcoólico	14%
Acidez total	7,12g/dm3
pH	3,24
Açúcares totais	1,2g/dm3
Cor	Aberto de cor
Aroma	Fruta vermelha
Prova	De boca elegante, delicada, com grande complexidade
Final de boca	Longo
Consumo	Desde já (com grande potencial de evolução na garrafa)
Gastronomia	Pratos de carne mais estruturados e queijos
Garrafa	0.75
Caixa	6 garrafas
Enólogo	Paulo Nunes

I.G. TERRAS DO DÃO

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.

Utilizada na Passarella há mais de um século, a casta Pinot Noir está muito longe de ser uma novidade. Serviu de base aos célebres ensaios de espumantização do Dr. Mário Pato nos anos 1930, e mais tarde foi a casta que serviu de "meio de cultura" para as nossas leveduras autóctones, dada a sua precocidade de maturação, que implica uma irrepreensível sanidade. Em 2020, como já vem sendo hábito, decidimos repetir a história - mas agora juntamos, à capacidade da casta para fazer o nosso “fermento”, a exemplar capacidade de fazer um grande vinho.

1892
CASA DA PASSARELLA
DÃO