

CASA DA PASSARELLA

abanico

RESERVA DÃO/DOC BRANCO

SUB-REGIÃO SERRA DA ESTRELA

2017

| | |
|-----------------------|--|
| PAÍS | Portugal |
| REGIÃO | D.O.C. Dão |
| SUB-REGIÃO | Serra da Estrela |
| ANO DE COLHEITA | 2017 |
| CLIMA | Continental Seco |
| SOLO | Pobre |
| TIPO | Granítico |
| CASTAS | Ampla gama de castas autóctones (Bical, Cerceal, Barcelo, Terrantez, etc) |
| VINIFICAÇÃO | 12 meses em balseiro carvalho |
| ESTÁGIO | 9 meses barrica carvalho de 600 lt |
| TEOR ALCOÓLICO | 13% |
| ACIDEZ TOTAL | 6,96 g/L |
| PH | 3,14 |
| AÇÚCARES TOTAIS | 1,3 g/l |
| COR | Cítrica |
| AROMA | Citrino com nota de frutas brancas |
| PROVA | Encorpado, fresco e elegante |
| FINAL DE BOCA | Longo |
| CONSUMO | Desde já (com grande potencial de envelhecimento) |
| GASTRONOMIA | Pratos de peixe e queijos |
| GARRAFA | 0,75 Lt |
| CAIXA | 6 garrafas |
| ENÓLOGO | Paulo Nunes |



CASA · DA · PASSARELLA

Histórias escritas com vinho

VOLUME III

abanico

RESERVA BRANCO

Conta-se que um dia um escultor ficou com o olhar preso num conhecido fenómeno da natureza: um pavão exibia o seu manto majestático de penas, só para chamar a atenção da fêmea e saciar as suas vontades proibidas. O espectáculo fora de tal forma esplêndido, que dois dias mais tarde tinha já o artista esculpido uma peça baseada no que tinha visto. Deu-lhe o nome de leque. E para poder sobreviver, deu-lhe também uma utilidade simples. E os leques foram-se reproduzindo pelas modas, pelas gentes, pelos palácios, pelas óperas e pelas épocas, como um adereço imprescindível. Mas o mundo haveria sempre de usar o leque para expulsar o calor, nunca para o deter dentro de si. O mundo, excepto uma mulher: Teresa. Teresa sempre fora uma rapariga tímida e reservada, mas aos 21 anos recebeu um presente secreto, uma carta e um leque de um admirador, um nobre que vivia em Sevilha. Na carta, concedia-lhe o absoluto e em troca apenas lhe pedia que dormisse sempre com o leque por perto. No momento em que, pela primeira vez, pegou no leque, Teresa tornou-se numa imperatriz. Todas as noites sonhava com estranhos pavões a saciarem as suas vontades proibidas.

2017

Clássico vinho de *blend*, o Abanico Reserva nasce de diferentes vinhas da Casa da Passarella. As castas que lhe servem de base são a Touriga Nacional, o Alfrocheiro e o Jaen, e respeitando o equilíbrio das diferentes parcelas escolhidas, colhemos as uvas de forma manual para caixas de 12kg. A fermentação decorre em cuba tradicional de cimento e é feita maceração pré e pós-fermentativa, o estágio é feito parcialmente em barricas novas de carvalho francês durante um ano, sendo que todo o processo de estabilização para o engarrafamento é feito de uma forma natural – não sujeitamos este vinho a qualquer tipo de filtragem.



Rua de Santo Amaro, 3 Passarella
6290-093 Lagarinhos • PORTUGAL
Tel +351 238 486 312 • Fax +351 238 486 218
enologia@casadapassarella.pt