

CASA DA PASSARELLA

abanico

RESERVA DÃO/DOC TINTO

SUB-REGIÃO SERRA DA ESTRELA

2016

PAÍS	Portugal
REGIÃO	D.O.C. Dão
SUB-REGIÃO	Serra da Estrela
ANO DE COLHEITA	2016
CLIMA	Continental Seco
SOLO	Pobre
TIPO	Granítico
CASTAS	Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen
VINIFICAÇÃO	Em cuba de cimento com maceração pré e pós fermentativa
ESTÁGIO	1 ano em barricas de carvalho francês de 225 litros
TEOR ^{ALCOÓLICO}	13,5%
ACIDEZ TOTAL	6,09 g/L
PH	3,45
AÇÚCARES TOTAIS	0,9 g/l
COR	Vermelho opaco
AROMA	Frutos vermelhos com notas especiadas
PROVA	Encorpado, fresco e elegante
FINAL DE BOCA	Longo
CONSUMO	Desde já (com grande potencial de envelhecimento)
GASTRONOMIA	Pratos de carne mais estruturados e queijos
GARRAFA	0,75 Lt
CAIXA	6 ou 12 garrafas
ENÓLOGO	Paulo Nunes



CASA · DA · PASSARELLA

Histórias escritas com vinho

VOLUME III

abanico

RESERVA TINTO

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.

2016

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