

CASA DA
PASSARELLA

O FUGITIVO

COLHEITA
TARDIA

PAÍS	Portugal
REGIÃO	D.O.C. Dão
SUB-REGIÃO	Serra da Estrela
ANO DE COLHEITA	2010
CLIMA	Continental Seco
SOLO	Pobre
TIPO	Granítico
CASTAS	Malvasia-Fina, Verdelho, Encruzado
VINIFICAÇÃO	Fermentação em cuba inox
TEOR ALCÓOLICO	12,5%
ACIDEZ TOTAL	6,5 g/dm ³
PH	3,24
AÇÚCARES TOTAIS	24,4 g/dm ³
COR	Cítrica
AROMA	Fruta citrina
PROVA	Vinho de grande elegância com uma frescura firme
FINAL DE BOCA	Longo
CONSUMO	Desde já
GASTRONOMIA	Foie-gras, entradas requintadas e doces conventuais
GARRAFA	0,375 Lt
ENÓLOGO	Paulo Nunes



CASA · DA · PASSARELLA

Histórias escritas com vinho

VOLUME VI

O FUGITIVO

COLHEITA TARDIA

O homem que vemos agora é Monsieur Hellis. Hellis nasceu em França, mais precisamente na região de Borgonha, em Janeiro de 1895. A vida deste homem está marcada pela presença exaltada de um dom: desde muito cedo que fora capaz de descrever a realidade com a minúcia de um ourives e a eloquência de um escritor. “Os acontecimentos dos homens os seus aromas, a sua aparência secreta e as sensações que esses mesmos acontecimentos deverão causar, quando incidem na vida”. Quando conheceu o amor, por exemplo, ao lado daquela que seria a sua companheira de sempre, Hellis descreveu-o assim: “Anne-Marie é o verdadeiro acontecimento da minha vida. O seu aroma frutado, com um toque de frutos vermelhos, prospera nos lábios e persiste ao fundo da garganta como um rubi. Toda a sua alma é maravilhosamente encorpada, e dos seus olhos brilhantes desprende-se não raras vezes uma lágrima generosa e feliz.” O facto de se ter interessado pela enologia foi menos uma escolha consciente, do que uma conspiração do destino. Toda a sua vida Hellis perseguiu a verdade escondida nos acontecimentos. Por isso, ao dirigir os processos de elaboração do vinho, proveniente da produção que herdou da família, encontrou aí uma forma insuspeita de filosofar e, ao mesmo tempo, de retirar os benefícios que o seu dom lhe oferecia de bandeja. Com pouco mais de 35 anos, a vida corria-lhe de feição, mas o mundo preparava-se surdamente para aquele que seria talvez o pior acontecimento do século, e para o qual dificilmente haveria palavras possíveis: a guerra. Nesse momento, o poeta do vinho e dos acontecimentos emudeceu. Sentindo que o seu dom lhe fugia para latitudes mais amenas, Hellis, calado, áspero e ausente, pegou na mão da mulher e partiu atrás dele. Ao chegar a Portugal, o dom parou diante de um exuberante vinhedo e Hellis voltou a incorporá-lo e a pronunciar palavras belas. A Europa continuava a ser fustigada por indescritíveis acontecimentos. Mas ali era o sítio certo para tudo acontecer como devia acontecer: com paz, prosperidade e eloquência.

2010



Blend das castas Encruzado, Malvasia-Fina e Verdelho vindimadas no dia 24 de Novembro de 2010 e vinificadas em conjunto. Neste ano verificaram-se condições climáticas no mês de Outubro e Novembro que proporcionaram o desenvolvimento do fungo *Botrytis Cinerea*, a chamada “podridão nobre”. Com base neste fenómeno microbiológico vinificamos em conjunto as três diferentes castas, e a fermentação decorreu de uma forma muito lenta durante os rigorosos meses de Inverno em barricas de carvalho francês, a paragem fermentativa decorreu de uma forma natural restando cerca de 25g de açúcares. Seguiu-se a passagem a limpo permanecendo em barrica cerca de 9 meses.