

CASA DA PASSARELA O ENÓLOGO

dão } **VINHAS VELHAS** { tinto

PAÍS	Portugal
REGIÃO	D.O.C. Dão
SUB-REGIÃO	Serra da Estrela
ANO DE COLHEITA	2016
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	Em cuba de cimento com maceração pré e pós-fermentativa
ESTÁGIO	18 meses em barricas de carvalho
TEOR ALCOÓLICO	14%
ACIDEZ TOTAL	6,53 g/L
PH	3,44
AÇÚCARES TOTAIS	0,8 g/l
COR	Vermelho opaco
AROMA	Frutos vermelhos com notas especiadas
PROVA	Encorpado, fresco e elegante
FINAL DE BOCA	Longo e persistente
CONSUMO	Desde já (com grande potencial de envelhecimento)
GASTRONOMIA	Pratos de carne mais estruturados e queijos
GARRAFA	0,75 Lt
CAIXA	6 garrafas
ENÓLOGO	Paulo Nunes



CASA · DA · PASSARELLA

Histórias escritas com vinho

VOLUME II

O ENÓLOGO
VINHAS VELHAS

Na cerimónia de entrega do Prémio Nobel de Enologia a Hellis Montaigne, foi um tal de André Huppert quem compareceu diante dos microfones e da incredulidade de milhões. O seu discurso começou e acabou assim: “Majestades, senhoras e senhores, mundo do vinho. Antes de mais, quero confessar que é um privilégio estar aqui na vez do meu irmão Hellis, um homem justo, metódico e muito inteligente que doou a sua vida a causas tão nobres como o vinho, contra a adstringência da vida que teve. Tudo o contrário de mim. Somos gémeos, mas uma coisa que sempre odiei nele foi a extrema sensatez, coisa que, no limite, afecta as melhores qualidades de um vinho e de uma vida. E fui eu, por exemplo, quem lhe deu a ideia das Vinhas Velhas, no ano da graça de 1935. Fui eu quem lhe ofereceu o primeiro manual de enologia crítica, o primeiro compêndio de coragem para a vida, o primeiro impulso para que se tornasse assim, como hoje, infinito. Por isso, sem mim, o que seria dele? Nada, meus amigos. Um anjo, por si só, é incapaz da realidade de um vinho perfeito ou de assinar a sua própria obra. Por isso, sou eu, André Huppert, vagabundo literal, incendiário das horas mortas e aborrecidas, e não o meu irmão Hellis, quem recebe este prémio. A enologia é também uma ciência demoníaca. E eu trago o fogo para vos agradecer.”

2016

A partir de uma única vinha com 80 anos nasce este vinho, pelo que é através dele que pretendemos assumir o *terroir* único daquela parcela. A vinha velha é um conjunto de videiras de cerca de 24 diferentes castas (incluindo algumas castas brancas, como era absolutamente normal à época) que, com o decorrer de quase um século, se adaptaram naturalmente àquela parcela, em perfeita harmonia. A vindima é manual e feita de uma única vez, sendo a fermentação de todo o *blend* de uvas feita em cuba tradicional de cimento. Fruto do equilíbrio natural dado pela vinha, a fermentação decorre de forma espontânea, sem qualquer necessidade de correcção do mosto. Assumimos assim o nosso *terroir* – com um vinho minimalista na nossa adeg.


1892
**CASA DA
PASSARELLA**
DÃO

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