

VILLA OLIVEIRA

BRANCO DÃO D.O.C.
ENCRUZADO

PRODUZIDO E NUMERADO NA CASA DA PASSARELLA

PAÍS	Portugal
REGIÃO	D.O.C. Dão
SUB-REGIÃO	Serra da Estrela
ANO DE COLHEITA	2015
CLIMA	Continental Seco
SOLO	Pobre
TIPO	Granítico
CASTAS	Encruzado
VINIFICAÇÃO	Início de fermentação em curtimenta; final em barrica
ESTÁGIO	9 meses em barricas de carvalho de 600 litros
TEOR ALCOÓLICO	13%
ACIDEZ TOTAL	6,02 g/l
PH	3,24
AÇÚCARES TOTAIS	0,8 g/l
COR	Cítrica
AROMA	Frutos brancos líchias
PROVA	Encorpado, fresco e elegante
FINAL DE BOCA	Longo
CONSUMO	Desde já (com grande potencial de envelhecimento)
GASTRONOMIA	Pratos de peixe mais estruturados e queijos
GARRAFA	0,75 Lt
CAIXA	6 garrafas
ENÓLOGO	Paulo Nunes



CASA · DA · PASSARELLA

Histórias escritas com vinho

VOLUME I

VILLA OLIVEIRA

ENCRUZADO

Há lugares eleitos. Lugares onde a singularidade rompe com todas as regras. Lugares onde se forma uma espécie de reino da exceção, que alguns acusam de acaso e destino. Tudo, nesses lugares propícios como a Terra, converge para a abundância e para a diversidade da vida. A matéria e as distâncias perfeitas, o clima e a eficácia da terra, do sol e da chuva em dias decisivos. Mas, para além de todos os equilíbrios cósmicos e físicos, a vida insinua-se sobretudo na história dos seus protagonistas, que se estendem numa vasta teia de acontecimentos quase imperceptíveis, como ca-da partícula de tempo.

São precisamente essas histórias que nos perseguem e que queremos revelar aqui. Aquelas que, há mais de 100 anos, o sangue narra dentro de corpos iluminados por uma paixão sem fim e que depois podem ser lidas nos lábios tingidos pela metáfora do vinho.

Estas são as condições favoráveis para que um dia houvesse vida na Villa Oliveira também.

2015

Sendo a primeira marca criada pela Casa da Passarella, Villa Oliveira nasceu originalmente há mais de 100 anos. De forma a prestar uma homenagem fiel à nossa história, decidimos produzir estas edições extremamente limitadas. Nasce de uvas colhidas manualmente, 100% Encruzado. O início de fermentação decorre com contacto pelicular em curtimenta, em cuba de cimento com leveduras indígenas. A prensagem é feita a meio da fermentação com passagem do mosto para barricas de carvalho de leste (1/3 barricas novas, 2/3 barricas usadas), onde termina a fermentação e faz estágio de nove meses (com 3 meses de *battonage*).

Numa edição rigorosamente limitada a 2000 garrafas, nascidas de uvas da casta Encruzado de uma vinha com 40 anos, decidimos revisitar a tradicional forma de vinificar brancos na Casa da Passarella, o que nos levou à descoberta de que, no passado, os brancos eram fermentados em curtimenta – tal como os tintos. Uma pesquisa histórica reforçou a nossa convicção e aposta nesse método, cujo resultado está agora à vista.


1892
**CASA DA
PASSARELLA**
DÃO

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