

# VILLA OLIVEIRA

DÃO

D.O.C. SUB-REGIÃO SERRA DA ESTRELA

TOURIGA NACIONAL

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 .....	Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO .....	Em cuba de cimento com maceração pré e pós-fermentativa
ESTÁGIO .....	1 ano em barricas de carvalho francês de 225 litros
TEOR ALCOÓLICO .....	14%
ACIDEZ TOTAL .....	6,06 g/L
PH .....	3,36
ACÚCARES TOTAIS .....	1,0 g/dm <sup>3</sup>
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 .....	3/6 garrafas
ENÓLOGO .....	Paulo Nunes



# CASA · DA · PASSARELLA

*Histórias escritas com vinho*

VOLUME I

**VILLA OLIVEIRA**  
TOURIGA NACIONAL

**H**á lugares eleitos. Lugares onde a singularidade rompe com todas as regras. Lugares onde se forma uma espécie de reino da excepção, 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% Touriga Nacional. A fermentação é feita com leveduras indígenas em cuba de cimento com maceração pós-fermentativa de um mês. O estágio decorre em barricas de 225 litros de carvalho francês, durante 18 meses. É um vinho não sujeito a filtração.

Este vinho expressa a vontade de fazer um Touriga Nacional de vinha velha. Numa região em que a vinha velha é constituída por um conjunto alargado de castas misturadas na mesma parcela, em 2009 resolvemos vindimar 3500 kg de Touriga Nacional de uma vinha única de 80 anos, o que implicou fazer uma escolha da casta Touriga Nacional no grande conjunto de castas dessa parcela. Desta vindima altamente selectiva nasce um Touriga Nacional clássico, onde todo o processo de vinificação foi desenvolvido em privilégio da matéria-prima excepcional, não utilizando qualquer tipo de leveduras, enzimas industriais ou correcção.



Rua de Santo Amaro, 3 Passarella  
6290-093 Lagarinhos • PORTUGAL  
Tel +351 238 486 312 • Fax +351 238 486 2  
enologia@casadapassarella.pt