

VILLA OLIVEIRA

DÃO DOC
SUB-REGIÃO SERRA DA ESTRELA

VINHA CENTENÁRIA PAI D'AVIZ

PRODUZIDO E NUMERADO NA CASA DA PASSARELLA

PAÍS	Portugal
REGIÃO	D.O.C. Dão
SUB-REGIÃO	Serra da Estrela
ANO DE COLHEITA	2017
CLIMA	Clima de montanha
SOLO	Pobre
TIPO	Granítico
CASTAS	Castas nativas, provenientes de vinha centenária (Baga, Jaen, Tinta Amarela, Alvarelhão, Tinta Pinheira, Touriga Nacional, Tinta Carvalha, etc.)
VINIFICAÇÃO	Fermentação espontânea em lagar de granito, trancado duas vezes ao dia
ESTÁGIO	Tonel usado de 25hl
TEOR ALCOÓLICO	13%
ACIDEZ TOTAL	6,33 g/dm
PH	3,42
AÇÚCARES TOTAIS	1,3 g/dm
COR	Ruby aberto
AROMA	Fruta silvestre, terroso, floral, vegetal.
PROVA	Elegante, fresco e intenso.
FINAL DE BOCA	Muito longo, convidativo a nova prova.
CONSUMO	Imediato, embora beneficie muito com a guarda.
GASTRONOMIA	Pratos intensos de carne, especialmente caça; enchidos de corte largo e queijos intensos de pasta dura.
GARRAFA	0,75 Lt
CAIXA	6 garrafas
ENÓLOGO	Paulo Nunes



CASA · DA · PASSARELLA

Histórias escritas com vinho

VOLUME I

VILLA OLIVEIRA

VINHA CENTENÁRIA PAI D'AVIZ

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 cada 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.

2017