

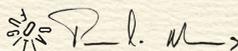
O FUGITIVO

VINHAS CENTENÁRIAS

Casa da Passarella O Fugitivo Vinhas Centenárias 2017

País	<u>Portugal</u>
Região	<u>D.O.C. Dão</u>
Sub Região	<u>Serra da Estrela</u>
Clima	<u>Clima de montanha</u>
Solo	<u>Pobre</u>
Tipo	<u>Granítico</u>
Castas	<u>Ampla gama de castas autóctones (Baga, Touriga Nacional, Alvarelhão, Tinta Pinheira, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Carvalha, etc.)</u>
Ano de colheita	<u>2017</u>
Vinificação	<u>Tradicional em lagar</u>
Estágio	<u>1 ano em barrica de 600Lt e 2 anos em garrafa</u>
Teor Alcoólico	<u>12,5%</u>
Acidez total	<u>6,19g/dm³</u>
pH	<u>3,38</u>
Açúcares totais	<u>0,7g/dm³</u>
Cor	<u>Aberto de cor</u>
Aroma	<u>Fruta vermelha e vegetal</u>
Prova	<u>De boca elegante, delicada e grande complexidade</u>
Final de boca	<u>Longo</u>
Consumo	<u>Desde já (com grande potencial de evolução na garrafa)</u>
Gastronomia	<u>Pratos de peixes gordos e carnes brancas</u>
Garrafa	<u>0.75</u>
Caixa	<u>6 garrafas</u>
Enólogo	<u>Paulo Nunes</u>

DÃO DOC/
SUB-REGIÃO SERRA DA ESTRELA





O FUGITIVO

Um conceito para vinhos que acontecem. Por condições únicas em anos únicos. Por uma inquietação constante, um desafio a todas as normas. Poderiam ser chamados “vinhos de coleção”, mas são sobretudo vinhos para serem encontrados. E acima de tudo, descobertos.

Quatro parcelas de vinha centenária, um denominador comum: o renascimento das técnicas ancestrais de vinificação do Dão. Preservar o património genético e cultural da região através de uma abordagem minimalista na adegas. Potenciar o melhor que a vinha nos dá, respeitando a sua história.

