

PREMIUM

CASA DA PASSARELLA O FUGITIVO BRANCO EM CURTIMENTA

Branco





SAFRA 2016

UVAS

Field blend Vinhas Velhas

CARACTERÍSTICAS

- E** Encorpado.
-  Guardar ou Beber.
-  Madeira moderada.

PAÍS

PT

REGIÃO

Dão

PRODUTOR

Casa da Passarella

TEOR ALCOÓLICO

13%

AÇÚCAR

1,4 g/l

ACIDEZ

7,62 g/l

PH

3,23

NOTAS E PREMIAÇÕES

95 pontos - Robert Parker

DEGUSTAÇÃO

A gama Fugitivo visa recuperar os métodos e filosofias tradicionais de produção da região. Com este vinho, foi recuperada uma técnica que sempre foi usada na Casa da Passarella na elaboração de vinhos brancos, embora seja um método habitualmente usado para vinhos tintos. Complexo, mineral, longo na boca e com agradável frescor, é um vinho muito gastronômico. Pode-se dizer que se trata de um branco com taninos e, portanto, com alma de tinto.

TERROIR

Clima continental seco, com solos graníticos.

ELABORAÇÃO

O processo de fermentação espontânea deste vinho ocorreu em cubas de cimento com contato total da pele (processo "curtimento"). 50% permanece durante um ano em barricas velhas. Engarrafado sem colagem e filtração.