



## Casa da Passarella A Descoberta Colheita Tinto

### Stats

**Produsent:** Casa da Passarella  
**Land:** Portugal  
**Område:** Dão  
**Druetyper:** 25% Touriga-Nacional, 25% Tinta-Roriz, 25% Alfocheiro, 25% Jaen  
**EPD:** 4994455  
**VP nr:** 8258601  
**Vecturanr:** 146685  
**Volum:** 75 cl

### Analyse

**Alkohol:** 13.5%  
**Syre:** 5.96 g/l  
**Sukker:** 0.90 g/l  
**Fruktighet:**   
**Fylde:**   
**Garvestoff:** 

### Produsent

Casa da Passarella - Casa da Passarella er en av Portugals mest historisk berømte vingårder og allerede grunnlagt i 1892! , før opprettelsen av Dão som ble grunnlagt som DOC i 1908. Opp i gjennom historien har noen av Portugals mest anerkjente ønologer vært engasjert på garden –Mario Pato, Alberto Vilhena. Vingården har hatt sine oppturer og nedturer, og gikk nesten til ruin i den siste delen av det 20. århundre. Den visjonære vinmakeren Paulo Nunes overtok gården i 2007. Han så det store potensialet denne vakre og gamle eiendommen hadde til å produsere ypperlige, moderne, komplekse viner som blandet fortiden med nåtiden, og imponerende representerte regionen.

<http://www.casadapassarella.pt/>

### Karakteristikk

Purpur rød farge. Duft av moden rød frukt og lett krydder. Smaksrik, elegant med friskhet og flott balanse mellom frukt og tanniner. Håndplukkede druer fra egen eiendom og er en blanding av nye og eldre vinstokker. Produksjonsprosessen skjer i en tradisjonell lagar, der man tar sikte på å uttrykke verdien av jordsmonnet. En av vinhusets klassiske metoder er gjæring med utvalgt gjær fra egne vinstokker. Dette er en «hus tradisjon» som går tilbake flere tiår. Modningsprosessen skjer i tradisjonelle sementtanker og en liten prosentandel i brukte 225 liters franske eikefat. Passer til de fleste kjøttretter, hvit fisk og ost.