



Casa Da Passarella

O Fugitivo Bastardo 2020

HISTOIRE :

Située dans le village de Passarella, cette maison fondée en 1892 est l'un des joyaux du Dao. Ses vignobles centenaires donnent naissance à certains des plus beaux vins de la région. Le domaine est une véritable pépinière de cépages locaux, d'une richesse inestimable.

Depuis 2008, Paulo Nunes veille sur ces précieuses parcelles, lovées entre des forêts et d'imposants chaos granitiques, s'étendant sur une colline ondulante, entre 600 et 700 mètres d'altitude. Chaque cuvée dévoile une histoire singulière, reflet du riche héritage du domaine. Les cuvées Villa Oliveira plongent aux racines du Dao, issues des très vieilles vignes du domaine. O Fugitivo et O Œnólogo, esquissent le portrait émouvant de l'œnologue juif français Hellis Montaigne, qui trouva refuge ici en fuyant la guerre. Enxertia ("greffe") met en lumière un cépage unique, tandis qu'Abanico ("éventail") célèbre l'harmonie de l'assemblage des cépages autochtones.

Ce vin fait partie de la collection "O Fugitivo", dédiée aux cuvées rares, produites uniquement lorsque les conditions du millésime le permettent. Il incarne un retour à la vinification ancestrale, mettant en lumière des cépages historiques présents dans les vieilles vignes du domaine.

APPELLATION : DÃO DOC
CÉPAGE : Bastardo (Trousseau)
TERROIR : Sols granitiques pauvres
RÉGION : Dão, Serra de Estrela
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13%
CLIMAT : Montagneux, continental

ELEVAGE :

Vinification traditionnel en lagar (pressoir ouvert en granit), puis 6 mois d'élevage en cuve ciment

SERVICE :

Température de service : 16-18°C



NOTES DE DÉGUSTATION:

Robe : Rouge clair, ouverte

Nez : Fruits rouges frais, notes végétales

Bouche : Élégante, délicate, complexe, avec une longue finale

Style : Vin fin, aérien, avec un potentiel d'évolution en bouteille

ACCORDS :

Poissons gras (thon, maquereau, sardines grillées)

Viandes blanches (volaille rôtie, porc ibérique)

Viandes rouges maigres (veau, filet de bœuf)

