



Casa Da Passarella

Villa Oliveira

2e Edição

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.

Cette cuvée est un assemblage des millésimes 2015 à 2019. Chaque année Paulo Nunes met de côté le plus beau fût d'Encruzado du millésime, qui ont ensuite été assemblés pour donner l'un des plus grands vins blancs du Portugal.

APPELLATION : DÃO DOC
CÉPAGE : Encruzado
TERROIR : Sols granitiques
RÉGION : Dão, Serra da Estrela
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13%
ACIDITÉ : 6.65 g/L

ELEVAGE :

Elevé en fûts de chêne de 600L.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 14-16°C

Capacité de garde : 20 ans



NOTES DE DÉGUSTATION :

Ce vin à la robe jaune pâle offre un bouquet aromatique raffiné, mêlant des notes d'herbe fraîche, de fenouil, de noisette, ainsi que des nuances fruitées de poire et de pêche et une touche délicate de jasmin. En bouche, il se révèle puissant et ample, tout en conservant une remarquable fraîcheur, portée par une acidité cristalline, la finale est longue et harmonieuse, laissant une empreinte subtile et persistante.

ACCORDS :

Poissons à chair blanche, ceviche, viandes blanches en sauce, fromages

