



Casa Da Passarella

Villa Oliveira

Touriga Nacional 2017

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 fermentée en cuves ciment, avec une macération post-fermentaire d'un mois. Le vin est ensuite élevé 18 mois en fûts français de 225 litres, sans filtration.

Dans une région où les vieilles vignes sont souvent en complantation, le domaine a pris la décision en 2009 d'isoler les 3500 pieds de Touriga Nacional issus d'une seule vigne de 90 ans. Cela impliquait de sélectionner chaque pied à la vendange parmi les autres variétés. De cette idée de perfection est née l'un des plus grands vins rouges du Portugal.

APPELLATION : DÃO DOC
CÉPAGE : Touriga Nacional
TERROIR : Sols granitiques
RÉGION : Dão, Serra da Estrela
DEGRÉ ALCOLIQUE : 13,5%
ACIDITÉ : 7 g/L

ELEVAGE :
18 mois en fûts de chêne français de 225L.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 14-16°C
Capacité de garde : 20 ans

NOTE PRESSE :

Wine Enthousiast : 95/100

NOTES DE DÉGUSTATION :

Ce vin, à la robe grenat, offre au nez des arômes de fruits noirs intenses. Tanins riches, combinés à une grande fraîcheur due au sols granitiques et au climat frais du Dão,

ACCORDS :

Viandes puissantes en sauces ou rôties
Fromages à pâte dure

