

Abanico Reserva Tinto Dao

Tinto 2020

Casa Da Passarella

Región y Denominación
D.O.C. Dão, Portugal

Uva
75% Touriga Nacional, 15% Alfrocheiro and 10% Jaen

Cultivo
Vendimia manual

Producción
19 500 btl

Filosofía

Ubicada en la Serra da Estrela, Casa da Passarella es una bodega histórica del Dão, activa desde 1892 y clave en la identidad de la región. Sus 60 ha de viñedos graníticos, entre 600 y 700 m de altitud, están divididas en siete parcelas y albergan más de veinte variedades autóctonas.

Con una larga trayectoria marcada por figuras clave de la enología portuguesa, hoy la bodega está dirigida por el enólogo Paulo Nunes. Su filosofía de mínima intervención y fermentaciones espontáneas busca expresar con autenticidad el carácter del terroir.

Casa da Passarella es un referente del vino portugués, donde tradición e innovación se unen en cada botella.

Estilo

Una mezcla clásica de las diferentes viñas de Casa da Passarella, elaborada a partir de viñedos de montaña en suelos graníticos. La fermentación se lleva a cabo en cubas de cemento con maceración pre y post-fermentativa, mientras que la crianza dura un año, parcialmente en barricas nuevas de roble francés. Sin filtración antes del embotellado, su color rojo opaco es profundo e intenso.

En nariz, las frutas rojas vibrantes se entrelazan con un sutil toque especiado, dando paso a un paladar audaz pero fresco, con una textura sedosa y un final largo y refinado. Con un gran potencial de guarda, es tan disfrutable hoy como en los años venideros.



CLIMATS

