

Land:	Portugal
Naam:	A Descoberta
Jaartal:	2014
Producent:	CASA DA PASSARELLA
Wijnkleur:	rood
Wijnstijl:	soepel fruitig
Appellatie:	DOC Dão
Druivensoorten:	touriga nacional, tinta roriz, alfrocheiro, jaen
Wijnstokken:	15 jaar
Pluk:	met de hand
Vinificatie:	na het persen wordt de most afgekoeld en volgt er een licht pel maceratie. De wijn wordt vergist in inox cuves. Nadien volgt er een rijping op nieuwe Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten. Verder rijpt de wijn op de fijne lie, zijn afgestorven gistcellen op de bodem van de eikenhouten vaten.
Alcoholgehalte:	14%
Afsluiting:	kurk
Houdbaarheid:	6 jaar
Karafferen:	nee



Paulo Nunes is wijnmaker op het domein Casa da Passarella. Paulo heeft toestemming om mee te doen aan de nieuwe 'sport' in Dão: oude wijngaarden jagen. Feit is dat her en der verspreid in Dão tal van piepkleine maar zeer goede percelen met vaak heel oude wijnstokken te vinden zijn. Die zijn meestal eigendom van de lokale bevolking en de druiven worden door hen voor eigen gebruik gekweekt. Net als de andere ambitieuze wijnmakers van het moment probeert Paulo de eigenaars te overtuigen hun druiven te verkopen om er de meest bijzondere topwijnen mee te maken. Die wijnen worden dan gebotteld onder het Villa Oliveira-label van Passarella.

De a descoberta is een wijn met een verhaal: 1942, een doos wordt in een muur ingemetseld door de toenmalige bewoners. Het bevat een prachtig handgeschreven document met instructies om het 50 jaar later te openen. Het bevatte ook een testament waar alles zou worden nagelaten aan de armen. De waarheid is dat dit niet gebeurde want in 2010 werd de doos ontdekt bij verbouwingen en de doos bevatte niets. Er was een professor in buitengewone gebeurtenissen bij het openen van de doos. Hij zei dat de doos wel gevuld was maar niet met dingen maar met geluk voor de mensen die de wijnen zouden drinken.