

SELVAGEM | 2019

Elaborado a partir de uma “Vinha de Enforcado” plantada em 1932, localizada em Amarante, um sistema de viticultura que cresce pelas arvores e que chega quase aos 7 metros de altura. A vindima é feita com escadotes.

Pequenos Rebentos Selvagem, será sempre uma edição especial e engarrafado em número limitado de garrafas. Gosto de experimentar, e as experiências devem ser partilhadas.

Márcio Lopes.

- Informação técnica -

Vinho: Branco

Região: DOC VINHO VERDE

Proveniência:

Casta: 100% Azal

Solo: Origem granítica

Produção: 693 Garrafas 0,75L

Produtor/Enólogo: Márcio Lívio Duarte Lopes

Vinificação: Após vindima manual, com ajuda de escadotes, e transporte para a adega em pequenas caixas (18kg-20kg), os cachos foram desengaçados bago a bago, para um pequeno lagar, pisados a pé e depois fermentaram em ânfora com leveduras indígenas. Seguiu-se uma prensagem ligeira e estágio com as borras totais em barricas usadas.

Estágio Ânfora: 30 dias com as películas

Estágio Barrica: 9 meses estágio barricas usadas

Engarrafamento: Julho 2020 (não filtrado, nem estabilizado)

- Detalhes técnicos -

Álcool: 12,5 % | **Acidez Total:** 7,0 g/l

Açúcar residual: 1,2 g/l | **PH:** 3,30 | **SO2 livre:** 30 mg/l

- Notas de Prova -

Vinho de amarelada, com aroma intenso, com toque a palha e critino. Vinho vibrante na boca, com excelente acidez, a fruta do nariz acompanha muito bem na boca. Termina longo e persistente com nuances minerais.

- Harmonização e longevidade -

Peixes gordos, carnes brancas e grelhados, à temperatura de 12°C. Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 10 a 20 Anos, desde que guardado deitado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e sem oscilações de temperatura.

- O que dizem os críticos -

“Melhores 30 Vinhos do Ano” _ Revista de Vinhos

18 Pontos (0-20) _ Revista Evasões

18,3 Pontos (0-20) _ Revista Paixão Pelo Vinho

18 Pontos (0-20) _ Revista Vinho Grandes Escolhas

18,5 Pontos (0-20) e Altamente Recomendado _ Revista de Vinhos (2019)

