

PROIBIDO À CAPELA | 2019

Com uvas provenientes do Douro Superior, nomeadamente de uma vinha com cerca de 50 anos, 10% uvas brancas e 90% uvas tintas. Uvas desengaçadas à mão. Grande parte da vinificação feita sem electricidade.

Os vinhos Proibido e Permitido, têm cada vez mais um denominador comum: Intervenção mínima tanto na vinha como na adega. Respeitamos assim o que a vinha nos dá, e tentamos que a transformação das uvas em vinho seja o mais natural possível.

2019, é nossa terceira colheita deste vinho.

Márcio Lopes.

- Informação técnica -

País:

Portugal

Vinho: Tinto

Ano: 2019

Região: DOC Douro

Proveniência: Sub-Região Douro Superior

Casta: 10% brancas + 90% tintas

FieldblendSolo: Origem xistoso

Produção: 1753 Garrafas 0,75L

Produtor/Enólogo: Márcio Lívio Duarte Lopes

Vinificação: Após vindima manual, e transporte para a adega em pequenas caixas (18kg-20kg), os cachos foram desengaçados à mão e as uvas pisadas a pé num pequeno lagar. A fermentação arrancou de forma espontânea e durou aproximadamente 20 dias. Foi trasfegado a cantaro sem uso de electricidade.

Estágio: 10 meses.

Estágio garrafa: 3 meses (ligeira adição de So2 antes do enchimento)

Engarrafamento: Julho 2020 (sem filtrar, sem estabilizar)

- Detalhes técnicos -

Álcool: 12,5 % | **Acidez Total:** 6,2 g/l

Açúcar residual: 1,0g/l | **PH:** 3,60 | **SO₂ livre:** 15 mg/l

- Notas de Prova -

Este vinho apresenta um aroma fruta vermelha leve. Vinho fresco, leve e desconcertante.

- Harmonização e longevidade -

É um desafio à gastronomia. Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 5 a 10 anos, desde que guardado deitado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e sem oscilações de temperatura.

