

## PEQUENOS REBENTOS ANCESTRAL PÉT NAT 2020 NO SO2



Produzido a partir de uma vinha plantada em Ponte de Lima.

**Vinho:** Branco

**Região:** Minho

**Variedade:** Loureiro

**Solo:** Granítico

**Produção:** 10.000 gfs 0,75L

**Produtor/Enólogo:** Márcio Lívio Duarte Lopes

**Vinificação:** Após a colheita e transporte para a adega em pequenas caixas (18-20kg), foi prensado e fermentou com leveduras indígenas em cubas de inox. Antes de terminar a fermentação foi engarrafado, sem adição de sulfuroso e sem filtragem, terminando a fermentação em garrafa.

**Álcool:** 12,5% | **Total Acidez:** 6,8 g/l

**Açúcar Residual:** 1,5 g/l | **PH:** 3,30 | **NO SO2**

— O que dizem os Críticos —

17 Pontos (0 – 20)\_Revista Evasões

