

DOC DOURO CENTENÁRIA | 2019

Com uvas provenientes do Douro de altitude, nomeadamente de vinhas plantadas no fim do séc. XIX, este “Branco de Centenária”, tem origem em 15 castas, que se destacam, a Folgazão, Dona Branca, Verdelho, Siria, etc, plantadas a 800m altitude em solo puramente granítico.

Os vinhos Proibido e Permitido, têm cada vez mais um denominador comum: Intervenção mínima tanto na vinha como na adegas. 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: Branco

Ano: 2019

Região: DOC Douro

Casta: 15 castas - Field Blend de pequenas parcelas

Solo: Origem granítica

Produção: 1.200 Garrafas 0,75L |

Produtor/Enólogo: Márcio Lívio Duarte Lopes

Vinificação: Após vindima manual, e transporte para a adegas em pequenas caixas (18kg-20kg), os cachos foram desengaçados. A fermentação foi espontânea em barricas de 225L de carvalho francês usado, sem controlo de temperatura.

Estágio: 10 meses barrica carvalho francês usado, sobre as borras finas.

Estágio garrafa: 3 meses.

Engarrafamento: Julho 2020 (sem filtrar, sem estabilizar)

- Detalhes técnicos -

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

Açúcar residual: 1,0g/l | **PH:** 3,10 | **SO₂ livre:** 25 mg/l

- Notas de Prova -

Este vinho apresenta citrinos no nariz com grande intensidade, notas frescas e muita mineralidade. Vinho bem equilibrado na boca com um corpo muito longo, persistente e com uma frescura sem fim.

- Harmonização e longevidade -

Carnes vermelhas, cozinha mais condimentada, 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-

94 pts (0-100) – Wine Advocate_Robert Parker

18,5pts (0-20) - Grandes Escolhas

18,5 pts (0-20) – Prémio Excelência_Paixão Pelo Vinho

