

Com uvas provenientes do Douro Superior, nomeadamente de uma vinha com mais 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 adegas. Respeitamos assim o que a vinha nos dá, e tentamos que a transformação das uvas em vinho seja o mais natural possível.

Em 2016 foi a 1ª edição deste vinho.

*Márcio Lopes.*

### - Informação técnica -

**País:** Portugal

**Vinho:** Tinto

**Ano:** 2020

**Região:** DOC Douro

**Proveniência:** Sub-Região Douro Superior

**Casta:** 10% brancas + 90% tintas Fieldblend

**Solo:** Origem xistoso

**Produção:** 1786 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 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:** sem filtrar, sem estabilizar

### - Detalhes técnicos -

**Álcool:** 12% | **Acidez Total:** 5,1 g/l

**Açúcar residual:** 0,60g/l | **PH:** 3,60 | **SO<sub>2</sub> 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.

### - O que dizem os Críticos-

17,5 pts (0 -20)\_ Revista de Vinhos

17,5 pts (0 -20)\_Grandes Escolhas

