

PROIBIDO CLARETE | 2020

Com uvas provenientes do Douro Superior, nomeadamente de uma vinha com cerca de 60 anos, seleção de uvas tintas castas nativas. Um vinho como se fazia antigamente. Com estrutura, corpo e frescura.

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.

A 1ª edição deste vinho foi em 2019. *Márcio Lopes*

- Informação técnica -

País:

Portugal

Vinho: Tinto

Ano: 2020

Região: DOC Douro

Proveniência: Sub-Região Douro Superior

Casta: 100% uvas tintas (tinta da barca, tinta amarela, tinta francisca, rufete, e outras)

Solo: Origem xistoso/granítico

Produção: 3400 Garrafas 0,75L

Produtor/Enólogo: Márcio Lívio Duarte Lopes

Vinificação: Após vindima manual, e transporte para a adega em pequenas caixas (18kg-20kg), as uvas pisadas a pé num pequeno lagar. A fermentação arrancou de forma espontânea e depois foi prensado. Fermentou o resto do tempo em barricas usadas de 225L.

Estágio: 6 meses barricas usadas

- 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 como morangos. Vinho fresco, leve e apetecível.

- Harmonização e longevidade -

É um desafio à gastronomia. Deve ser bebido a 15°C. 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-

91 pts (0 - 100)_ Top 100 Vinhos Portugueses_André Ribeirinho

17pts (0 -20)_ Revista Paixão pelo Vinho

17 pts(0 -20)_Grandes Escolhas

