

## “ À MODA ANTIGA ” | 2020

A Sub - Região de Monção e Melgaço, em pleno Alto-Minho, é conhecida pelas condições propícias a originar vinhos únicos que se destacam pela sua frescura, mineralidade, equilíbrio natural e longevidade.

Elaborado a partir de uvas de viticultores seleccionados de Melgaço e Monção, este vinho macerou e fermentou nas películas durante aproximadamente 6 dias, com posterior estágio de 9 meses em barricas usadas com as borras totais. Creio ter feito um vinho com forte carácter varietal, rústico e fresco, cuja elegância e particularidade só encontro em grandes castas mundiais.

Pequenos Rebentos À Moda Antiga, será sempre uma edição especial e engarrafado em número limitado de garrafas. Gosto de experimentar, e as experiências devem ser partilhadas. *Márcio Lopes.*

### - Informação técnica -

**Vinho:** Branco

**Região:** DOC VINHO VERDE

**Proveniência:** Monção e Melgaço

**Casta:** 100% Alvarinho

**Solo:** Origem granítica

**Produção:** 2213 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 diretos para um pequeno lagar, pisados a pé onde maceraram e fermentaram quase na totalidade com leveduras indígenas durante 6 dias. Seguiu-se uma prensagem ligeira e estágio com as borras totais em barricas usadas.

**Estágio barrica:** 9 meses com battonâge

**Engarrafamento:** Julho 2021 (não filtrado, nem estabilizado)

### - Detalhes técnicos -

**Álcool:** 13% | **Acidez Total:** 7,7 g/l

**Açúcar residual:** 2,1 g/l | **PH:** 3,16 | **SO<sub>2</sub> livre:** 34 mg/l

### - Notas de Prova –

Vinho de cor citrina, com aroma intenso, com toque citrino e ligeiro tropical. Vinho vibrante na boca, com excelente acidez, a fruta do nariz acompanha muito bem na boca. Termina longo e persistente com nuances minerais.

### - Harmonização e longevidade -

Peixes gordos, carnes brancas e grelhados, 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 -

**92 Pontos** (0-100) \_ Revista Livets Goda

**91 Pontos** (0-100) \_ Robert Parker

**18 Pontos** (0-20) \_ Revista de Vinhos

**18 Pontos** (0-20) – Revista Grandes Escolhas

