

SELVAGEM | 2020

Elaborado a partir de uma “Vinha de Enforcado” plantada em 1932, localizada em Amarante, um sistema de viticultura que cresce pelas árvores e que chega quase aos 7 metros de altura. A vindima é feita com escadotes. Pequenos Rebentos Selvagem, 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:
Casta: 100% Azal
Solo: Origem granítica
Produção: 1400 Garrafas 0,75L
Produtor/Enólogo: Márcio Lívio Duarte Lopes

Vinificação: Após vindima manual, com ajuda de escadotes, e transporte para a adega em pequenas caixas (18kg-20kg), os cachos foram desengaçados bago a bago, para um pequeno lagar, pisados a pé e depois fermentaram em ânfora com leveduras indígenas. Seguiu-se uma prensagem ligeira e estágio com as borras totais em barricas usadas.

Estágio Ânfora: 30 dias com as películas
Estágio Barrica: 9 meses estágio barricas usadas
Engarrafamento: Julho 2021 (não filtrado, nem estabilizado)

- Detalhes técnicos -

Álcool: 12% | **Acidez Total:** 8,1 g/l
Açúcar residual: 1,2 g/l | **PH:** 3,18 | **SO₂ livre:** 30 mg/l

- Notas de Prova –

Vinho de amarelada, com aroma intenso, com toque a palha e critino. 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 -

19 Pontos (0-20) _Prémio Prestígio_Revista Paixão Pelo Vinho
18,5 Pontos (0-20)_“Melhores 30 Vinhos do Ano” _ Revista de Vinhos
18,5 Pontos (0-20)_Revista Grandes Escolhas
18 Pontos (0-20) _ Revista Evasões

