

## TOUCHÉ | 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.

Corria o ano de 2012 quando o Márcio provou aquele que viria a ser o seu melhor vinho tinto de sempre, Romanée Conti La Tâche Grand Cru 2009. A partir daí começou a tentar fazer vinhos com castas portuguesas que chegassem a esse perfil, vinhos como o Proibido Marufo ou Proibido Clarete no Douro, algo que para ele se assemelha-se a um vinho tão potente mas ao mesmo tempo cheio de elegância, finesse e suavidade. No entanto achou que faltava tensão, procurou no granito encontrar a acidez que necessitava e a partir de 2016 começou a fazer as primeiras experiências com uvas tintas de ramadas da região dos vinhos verdes.

Em 2020 acertou na *mouche*... "Encontramos as vinhas perfeitas para fazer este vinho". Este vinho é proveniente de ramadas de Melgaço com cerca de 90 anos com mistura de castas onde se destacam o Bastardo, Alvarelhão, Caíño Tinto, entre outras, numa produção limitada de 800 garrafas.

### - Informação técnica -

**Vinho:** Tinto

**Região:** DOC VINHO VERDE

**Proveniência:** Monção e Melgaço

**Castas:** Bastardo, Alvarelhão, Caíño Tinto e outras

**Solo:** Origem granítica

**Produção:** 800 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 desengaçados e as uvas sofreram maceração durante 24 horas, mal arrancou a fermentação espontânea, foi prensado e acabou de fermentar em barricas usadas. Fez a maloláctica também em barrica com borras totais.

**Estágio barrica:** 8 meses

**Estágio em garrafa:** 12 meses

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

### - Detalhes técnicos -

**Álcool:** 12% | **Acidez Total:** 6,2 g/l

**Açúcar residual:** <1,5 g/l | **PH:** 3,5 | **SO<sub>2</sub> livre:** <9 mg/l

### - Notas de Prova -

Um vinho elegante logo a partir da cor rubi leve, delicado com alguma fruta fresca no aroma e tenso na boca, com final longo.

### - Harmonização e longevidade -

Saladas, peixes gordos, carnes brancas e grelhados, à temperatura de 14°C. Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 10 anos, desde que guardado deitado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e sem oscilações de temperatura.

