

" À MODA ANTIGA" | 2021

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: 2108 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 | **SO₂ 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

