



PROIBIDO À CAPELA | 2022

Vinha com mais de 50 anos a 400 metros de altitude.

Proveniência: Sub-Região Douro Superior | **Solo:** Origem xistosa

Casta: *Fieldblend* de vinhas velhas – 90% uvas tintas e 10% uvas brancas

Produção: 3.333 Garrafas 0,75L | **Álcool:** 11,5%

Vinificação: Os cachos foram desengaçados e as uvas pisadas a pé num pequeno lagar. A fermentação arrancou de forma espontânea e durou aproximadamente 20 dias. Foi trasfegado a cântaro sem uso de electricidade. Estágio de 10 meses em barrica.

O que dizem os críticos:

17,5 pontos (0-20)_Revista Grandes Escolhas

17,5 pontos (0-20)_Revista de Vinhos

