

PEQUENOS REBENTOS “À MODA ANTIGA” | 2021

Elaborado a partir da casta Alvarinho, de viticultores selecionados de Melgaço e Monção. Trata-se de um vinho com forte carácter varietal, rústico e fresco, cuja elegância e particularidade só se encontra em grandes castas mundiais.

Proveniência: Sub-Região Monção e Melgaço

Castas: 100% Alvarinho | **Solo:** Origem granítica

Produção: 2.108 Garrafas 0,75L | **Álcool:** 13%

Vinificação: Os cachos foram diretos para um pequeno lagar, pisados a pé onde maceraram e fermentaram nas películas durante 6 dias, quase na totalidade com leveduras indígenas. Estágio com as borras totais em barricas usadas durante 9 meses.

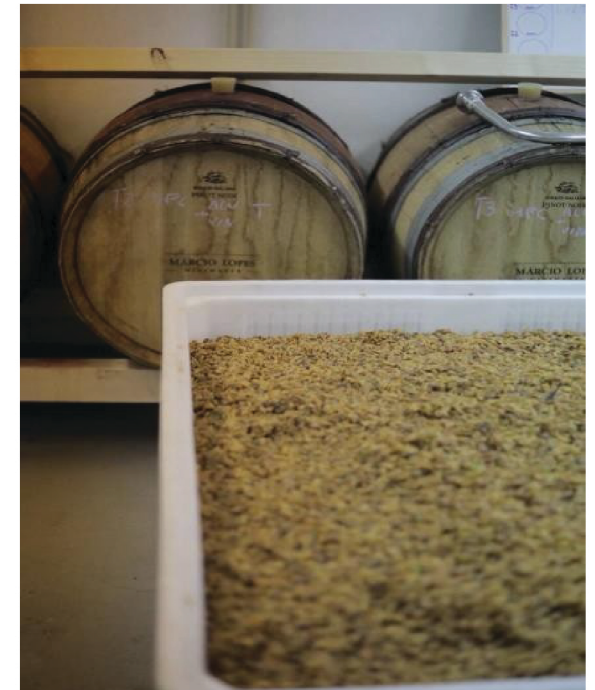
O que dizem os críticos:

92 pontos (0-100)_Revista Livets Goda

91 pontos (0-100)_Wine Advocate Robert Parker

18 pontos (0-20)_Revista de Vinhos

18 Pontos (0-20)_Revista Grandes Escolhas



PEQUENOS REBENTOS “À MODA ANTIGA” | 2021

Made from the Alvarinho variety, from selected winegrowers from Melgaço and Monção, this wine macerated and fermented in the skins for approximately 6 days, with a subsequent aging period of 7 months in used barrels with the lees total. It is a wine with a strong varietal character, rustic and fresh, whose elegance and particularity can only be found in great world grape varieties.

Region: DOC VINHO VERDE

Source: Monção and Melgaço Sub-Region

Grape Variety: 100% Alvarinho

Soil: Granitic

Production: 2.108 Bottles 0,75L

Vinification: The bunches went straight to a small press, trodden by foot where they macerated and fermented almost entirely with indigenous yeasts. This was followed by a light pressing and 9 months aging with the total lees in used barrels, using *battonâge*.

Alcohol: 13% | Total Acidity: 7.7 g/L | Residual Sugar: 2.1 g/L | Free SO₂: 34 mg/L | pH: 3.16

What the critics say:

92 points (0-100)_Revista Livets Goda

91 points (0-100)_Wine Advocate Robert Parker

18 points (0-20)_Revista de Vinhos

18 points (0-20)_Revista Grandes Escolhas

