

## PEQUENOS REBENTOS SELVAGEM | 2021

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.

**Proveniência:** Sub-Região Tâmega e Sousa

**Casta:** 100% Azal | **Solo:** Origem granítica

**Produção:** 900 Garrafas 0,75L | **Álcool:** 12,5%

**Vinificação:** Os cachos foram desengaçados bago a bago para um pequeno lagar, pisados a pé e depois fermentaram durante 30 dias em ânfora com leveduras indígenas. Seguiu-se uma prensagem ligeira e estágio de 9 meses com as borras totais em barricas usadas.

O que dizem os críticos:

**93 pontos (0-100)\_Wine Advocate Robert Parker**

**19 pontos (0-20)\_Prémio de 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**



## PEQUENOS REBENTOS SELVAGEM | 2021

Made from a “Vinha de Forcado” planted in 1932, located in Amarante, a viticulture system that grows through the trees and reaches almost 7 meters in height. The harvest is done with ladders.

**Region:** DOC VINHO VERDE

**Source:** Tâmega e Sousa Sub-Region

**Grape Variety:** 100% Azal

**Soil:** Granitic

**Production:** 900 Bottles 0,75L

**Vinification:** The bunches were destemmed berry by berry to a small press, stomped and then fermented for 30 days in an amphora with indigenous yeasts. This was followed by a light pressing and 9-month aging with the total lees in used barrels.

Alcohol: 12,5% | Total Acidity: 8.1 g/L | Residual Sugar: 1.2 g/L | Free SO<sub>2</sub>: 30 mg/L | pH:  
3.18

What the critics say:

**93 pts (0-100)\_ Robert Parker\_ Wine Advocate**

**19 points (0-20)\_ Prestige Award\_ Revista Paixão Pelo Vinho**

**18,5 points (0-20)\_ “Best 30 Wines Of The Year”\_ Revista de Vinhos**

**18,5 points (0-20)\_ Revista Grandes Escolhas**

**18 points (0-20)\_ Revista Evasões**

