

PERMITIDO BRANCO DE CENTENÁRIA | 2021

Com uvas provenientes do Douro de altitude, nomeadamente de vinhas plantadas no fim do século XIX, este “Branco de Centenária” tem origem em 15 castas, que se destacam a Folgasão, Dona Branca, Verdelho, Síria, etc, plantadas a 800m altitude.

Proveniência: Sub-Região Cima Corgo | **Solo:** Origem granítica

Casta: 25% Síria, 20% Verdelho, 10% Dona Branca, 10% Folgasão e 35% outras

Produção: 2.466 Garrafas 0,75L | **Álcool:** 12,5%

Vinificação: Fermentação indígena durante 40 dias sem controlo de temperatura em barricas de carvalho francês usadas. Estágio de 10 meses sobre borras finas.

O que dizem os críticos:

94 pontos (0-100)_Wine Advocate Robert Parker

18,5 Pontos (0-20)_Prémio Excelência_Revista Paixão Pelo Vinho

18,5 pontos (0-20)_Revista de Vinhos



PERMITIDO BRANCO DE CENTENÁRIA | 2021

With grapes from the tallest hills from the Douro, namely from vineyards planted at the end of the 19th century, this “Branco de C” originated from 15 varieties, including Folgasão, Dona Branca, Verdelho, Siria, etc., planted at 800m altitude in purely granitic soil.

Region: DOC DOURO

Source: Upper Corgo Sub-Region

Casta: 25% Síria, 20% Verdelho, 10% Dona Branca, 10% Folgasão e 35% others

Solo: Granitic

Production: 2.466 Bottles 0,75L

Vinification: Indigenous fermentation for 40 days without temperature control in used French oak barrels. It aged for 10 months on fine lees.

Alcohol: 12.5% | Total Acidity: 6.9 g/L | Residual Sugar: 1.5 g/L | Free SO₂: 30 mg/L | pH: 3.15

What the critics say:

94 points (0-100)_Wine Advocate Robert Parker

18,5 points (0-20)_Excellence Award_Revista Paixão Pelo Vinho

18,5 points (0-20)_Revista de Vinhos

