



# QUINTA DO MONTE XISTO 2013



## Castas

Touriga Nacional (60%), Touriga Francesa (35%) e Sousão (5%).

## Vinificação

As uvas foram vindimadas manualmente no início de Setembro e transportadas para a adega em caixas de 20kg. Foram vinificadas em lagares de granito com pisa a pé. A fermentação desenvolveu-se ao longo de 6 dias no lagar com leveduras indígenas. Seguiu-se um estágio de 18 meses em pipas de 600 litros.

## Notas De Prova

O Quinta do Monte Xisto 2013 mantém o seu perfil, apresentando uma grande diversidade de aromas e uma estrutura elegante.

Um vinho volumoso mas com uma leveza e mineralidade surpreendentes. Os primeiros aromas são florais: tília, camomila selvagem, rosmaninho. Já mais arejado, os frutos vermelhos surgem com um toque apimentado. Na boca um ataque intenso, encorpado e aveludado. Sabores vivos de cereja madura, framboesa e pêssego bem integrados com os taninos e uma boa acidez, proporcionam um final longo.

## Informação Técnica

Região: Douro DOC, sub-região Douro Superior | Solo: Xisto | Altitude das vinhas: 200–300m | Condução das vinhas: cordão unilateral e poda tradicional | Álcool: 14% pH: 3,74 | Açúcar residual < 2g/L | Produção: 4000 garrafas.