



QUINTA DO MONTE XISTO 2014



Castas

Touriga Nacional (50%), Touriga Francesa (45%) 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 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 aroma tem uma concentração de fruta, potência e personalidade de um Vintage. Sente-se ainda os frutos primários relativos a um ano de boa maturação. Todos estes aromas cruzam-se numa sólida amálgama de esteva, rosmaninho, xisto, amoras, framboesas: um vinho do Douro!

Na boca os alicerces do vinho assentam em taninos doces e uma envolvente gordura. Apesar do seu enquadramento de vinho de sol delicia-nos com uma acidez fina, mineral, revelando uma frescura inesperada. O final é dócil e persistente carregando um mundo de iguarias de intenso sabor. Toda esta complexidade abraça-nos suavemente para uma boa viagem. O seu equilíbrio seduz-nos!

Informação Técnica

Região: Douro DOC, sub-região Douro Superior I Solo: Xisto I Altitude das vinhas: 200-300m I Condução das vinhas: cordão unilateral e poda tradicional I Álcool: 15% pH: 3,71 I Açúcar residual < 2g/L I Produção: 6000 garrafas