



QUINTA  
DO  
MONTE XISTO

João Nicolau de Almeida & Filhos  
DOURO SUPERIOR  
VILA NOVA DE FOZ CÔA

*“The beauty of a living thing  
is not the atoms that go into it,  
but the way those atoms  
are put together.”*

Carl Sagan

# Vida

João Nicolau de Almeida casa-se com Graça Eça de Queiroz Cabral em 1976 na cidade do Porto. Desta união nascem 3 filhos: Mateus, João e Mafalda. Os dois primeiros seguiram a alquimia dos vinhos e a mais nova seguiu a via da criatividade e cultura.

Em 1993, João Nicolau de Almeida identificou um local extraordinário para a produção de vinho. Aparentemente era um sítio improvável, sendo literalmente um monte de xisto, de muito difícil plantação. Começou a comprar terrenos, pouco a pouco, com bastante dificuldade considerando que eram parcelas de pequena dimensão pertencendo a uma infinidade de proprietários.

Foi necessário um trabalho digno de um investigador para identificar os mesmos, até conseguir formar a atual Quinta do Monte Xisto. Nesse processo, teve a ajuda dos filhos, que se foram aproximando de pastores e agricultores da zona, parceiros fundamentais na identificação de terrenos e proprietários.

Em 2005, iniciam a plantação de vinha. Tudo fazia sentido: por cada camada de xisto que a surribe revelava, um novo projeto se formava. Um projeto familiar onde se conjugam as perspetivas e conhecimentos técnicos de duas gerações de enólogos. Conversam, falam, riem sobre o xisto, sobre o engaço, sobre tratores, sobre a vinha, o vinho e a vida. Nasce assim a João Nicolau de Almeida & Filhos, continuando a presença secular da família nos vinhos do Douro.







## Vinha

A Quinta do Monte Xisto situa-se na Região Demarcada do Douro, mais concretamente na sub-região do Douro Superior, em Vila Nova de Foz Côa, na margem esquerda do rio Douro. Tem uma área total de 40ha, sendo apenas 10 de vinha. Sempre foi claro na família que manter a biodiversidade do *terroir* era fundamental, tanto para a vinha como para a região. “Fazemos parte de um todo e é nesse todo que procuramos integrar o nosso projeto”. Neste sentido, optou-se pelo modo de produção biológico com princípios da agricultura biodinâmica.

E mãos à obra! Um verdadeiro monte de xisto a trabalhar para a plantação de vinha, que para sobreviver tem de lançar as suas raízes bem fundo no solo, procurando uma alimentação hídrica regular. Mas é precisamente esta luta pela vida que dá origem a um fruto com uma personalidade tão forte e única.

Mas e que tipo de plantação, que castas? João Nicolau de Almeida foi pioneiro na implementação da vinha ao alto no Douro, bem como no estudo de castas da região. Optaram por este tipo de plantação, com várias exposições e altitudes, de forma a permitir o *blend* de zonas mais quentes e mais frescas. A seleção das castas foi baseada num conhecimento adquirido ao longo de vários anos, na diversidade, respeitando a cultura do Douro, e, no *terroir* específico em causa, o Douro Superior. As castas tintas são: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Tinta da Barca, Tinta Francisca, Souzão e Roriz; casta branca: Rabigato.





## Vinho

É na vinha que se começa a fazer o vinho. “Acreditamos que quanto mais simples é o processo de vinificação, melhor se consegue traduzir a especificidade de um vinho, do seu *terroir*. Quanto menos se intervir neste processo, mais fiel será o resultado.” E assim é vinificado o vinho Quinta do Monte Xisto, em lagares de granito com pisa a pé seguido de um estágio de 18 meses em pipas de 600 litros. As castas presentes são a Touriga Nacional, a Touriga Francesa e o Souzão.

De aparência luminosa e brilhante, o seu nariz denuncia franqueza projetando-nos para o universo da Quinta. Quanto mais nos envolvemos somos surpreendidos por novos aromas frutados e silvestres, suportados por uma estrutura elegante e equilibrada. Cheio de personalidade, termina de forma expressiva e reflexiva.

Provar um vinho é uma experiência cultural e social, mas acima de tudo pessoal, sendo determinante a nossa predisposição para viajarmos ao sabor dele.



# Família

Cada um dos membros da família contribui para o desenvolvimento do projeto mediante as suas particularidades, no entanto todos participam e acompanham as diversas vertentes do mesmo.

## **João Rosas Nicolau de Almeida**

Natural do Porto, descendente de famílias tradicionais de Vinho do Porto. Estudou enologia em Dijon e Bordéus. Ao longo da sua carreira contribuiu significativamente para o estudo, desenvolvimento e modernização da vitivinicultura da região Duriense. É o mentor do projeto.

## **Graça Eça de Queiroz Cabral**

Natural do Porto, descendente também de famílias ligadas ao Vinho do Porto e à região do Douro. Estudou filosofia e trabalha no arquivo histórico da Ramos Pinto. É o elo de ligação da família.

## **Mateus Cabral Nicolau de Almeida**

Vive no Douro, em V. N. de Foz Côa. Estudou Enologia em Bordéus e trabalhou em diversos países antes de se estabelecer em Vila Nova de Foz Côa em 2003. É o responsável pela administração do projeto.

## **João Cabral Nicolau de Almeida**

Vive entre o Porto e o Douro. Estudou enologia em Vila Real e viticultura em Montpellier. Participou desde o início no desenvolvimento do projeto, sendo atualmente responsável pela viticultura e vinificação da Quinta do Pessegueiro.

## **Mafalda Cabral Nicolau de Almeida**

Vive no Douro, em V. N. de Foz Côa. Estudou teatro e produção cultural. Dinamiza projetos de desenvolvimento regional e de promoção do património dos Vales do Douro e Côa. É a responsável pela imagem e comunicação do projeto.



1985







**João Nicolau de Almeida & Filhos Lda.**  
geral@quintadomontexisto.com  
www.quintadomontexisto.com