



NICOLAU DE ALMEIDA

QUINTA DO MONTE XISTO

Quinta do Monte Xisto 2018



Castas

Touriga Nacional (55%), Touriga Francesa (35%) e Sousão (5%).

Ano Vitícola

Na Quinta do Monte Xisto os dois primeiros meses do ano foram muito secos. Em Março a chuva veio em força continuando mais moderada em Abril e Maio, intensificando-se novamente em Junho, o que permitiu repor os níveis de água no solo. Em Julho e Agosto deu-se um aumento habitual das temperaturas, seguindo-se um início de Setembro fresco. Foi um ano bastante equilibrado, permitindo um bom desenvolvimento da vinha. A vindima teve início a 7 de Setembro.

Vinificação

As uvas foram vindimadas manualmente 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

Sedutor como sempre! Cor intensa rubi, aproximamos o nariz ao copo e o aroma vai-se descobrindo pouco a pouco. Primeiro sobressaem a esteva, o zimbro, progredindo para um universo de frescura condimentado por ervas aromáticas. Mostra-se então vivo e cheio de fruta. Na boca ataca com volume, uma esfera macia envolta por taninos suaves desliza para um final longo e fresco. Rendemo-nos ao seu charme e enchemos novamente o copo....

Informação Técnica

Região: Douro DOC, sub-região Douro Superior I Solo: Xisto I Altitude das vinhas: 200-300m

Condução das vinhas: cordão unilateral e poda tradicional | Álcool: 13,5% | pH: 3,87 |

Açúcar residual: < 2g/L Produção: 7000 garrafas 75cl e 250 1,5L