



NICOLAU DE ALMEIDA

QUINTA DO MONTE XISTO

Quinta do Monte Xisto Oriente 2018



Castas

Tinto Cão (60%) e Tinta Francisca (40%)

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. Fermentação em cuba de cimento com leveduras indígenas. Estágio de 18 meses em pipas de 600 litros.

Notas de Prova

Vinho de uma parcela na Quinta do Monte Xisto virada a Oriente. De cor aberta e pouco intensa, entramos num campo primaveril com várias nuances de frutas e flores, podendo ressaltar a cereja e a flor de murta. Prosseguimos rumo a Oriente e encontramos outros cheiros mais exóticos como incenso, noz moscada e açafraão da Índia.

Na boca, a sensação é fresca e macia mostrando forma e corpo.

Terminamos com um final elegante, frutado e bafejado de especiarias e extremamente bem orientados!

Informação Técnica

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

Condução das vinhas: poda tradicional I Álcool: 13,5% I pH: 3,9 I Açúcar residual: < 2g/L

Produção: 1.042 garrafas