



NICOLAU DE ALMEIDA

QUINTA DO MONTE XISTO

## Quinta do Monte Xisto Oriente 2019



### Castas

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

### Ano Vitícola

Novembro muito chuvoso seguindo-se um Inverno que gradualmente se foi tornando seco e quente. Primavera fresca com um Abril bastante chuvoso permitindo a reposição de água nos solos. A floração ocorreu em meados de Maio. Início de Verão muito quente continuando com temperaturas não muito elevadas e noites frescas. A vindima teve início no dia 31 de Agosto.

### Vinificação

As uvas foram vindimadas manualmente de duas parcelas viradas a Oriente e transportadas para a adega, situada em Vila Nova de Foz Côa, em caixas de 20kg. A fermentação desenvolveu-se em cuba de cimento com leveduras indígenas. Seguiu-se um estágio de 18 meses em pipas de 600 litros no armazém em Vila Nova de Gaia, perto do mar, com ótimas condições de temperatura e humidade.

### Notas de Prova

Observando a cor mais aberta verificamos que se afasta um pouco das características mais comuns associadas a um vinho do Douro, devido ao seu *blend* e método de vinificação. De aroma delicado, ligeiramente tânico contrabalançado com notas de frescura de fruta

vermelha, como a cereja, e bosque. Na boca mostra uma estrutura fina com um excelente equilíbrio entre volume, fruta e acidez. O final longo e sedoso, deixa a boca fresca com sabores de especiarias. Um vinho com uma grande capacidade de adaptação a diferentes climas e gastronomias.

### Informação Técnica

Região Douro DOC, sub-região Douro Superior / Solo Xisto / Altitude das Vinhas 200-300m  
Condução das Vinhas Poda Tradicional / Exposição Nascente / Agricultura e Vinificação Biológicos  
Álcool 13% / pH 3,9 / Açúcar Residual < 2g/L / Produção 1.074 Garrafas 0,75cl

---

João Nicolau de Almeida & Filhos Lda.  
Rua Rei Ramiro 274 / 4400-280 Vila Nova de Gaia  
+351 93 874 95 28 / gaia@quintadomontexisto.com  
www.quintadomontexisto.com / @nicolau\_de\_almeida / @nicolaudealmeidafb