



NICOLAU DE ALMEIDA

QUINTA DO MONTE XISTO

Porto Vintage 2019



Castas

Touriga Francesa (45%), Touriga Nacional (45%), e Sousão (10%).

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 e transportadas para a adega (situada em Vila Nova de Foz Côa, Douro) em caixas de 20kg. Em cacho inteiro, com engajo, entraram no lagar e foram pisadas a pé. A fermentação desenvolveu-se ao longo de 6 dias no lagar com leveduras indígenas, com posterior adição de aguardente vínica. Seguiu-se um estágio de 18 meses em Vila Nova de Gaia, perto do mar, com ótimas condições de temperatura e humidade.

Notas de Prova

Vinho potente com forte volume na primeira aproximação ao nariz. Abanando o copo surge uma diversidade de aromas tais como esteva, resina, alfazema e deliciosos frutos vermelhos. Na boca evolui com grande concentração de aromas, cheio, macio, com ligeiro toque de taninos. No final é extremamente longo com uma sequência de amora, cereja e outras frutas vermelhas. Devido ao seu potencial é aconselhável que se beba este Vintage com uma armadura.

Informação Técnica

Região Douro DOC, sub-região Douro Superior / Solo Xisto / Altitude Vinhas 200-300m / Condução Vinhas Cordão Unilateral e Poda Tradicional / Exposição Norte e Sul / Agricultura Biológica / Álcool 19% / Grau Baumé: 3,1 / Produção 1.200 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](https://www.instagram.com/nicolau_de_almeida) / [@nicolaudealmeidafb](https://www.instagram.com/nicolaudealmeidafb)