

Monte Xisto Órbita 2020



Castas

Touriga Nacional (70%) e mistura de castas (30%).

Ano Vitícola

Os primeiros meses do ano vitícola foram muito chuvosos, registando-se um Inverno com temperaturas amenas. Na Primavera as temperaturas continuaram suaves destacando-se o nível de precipitação elevado em Abril. O final da Primavera tornou-se extremamente quente e seco, assim como nos seguintes meses de Verão. As condições climáticas favoreceram um aceleração do ciclo vegetativo tendo a vindima começado a 25 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. A fermentação desenvolveu-se em cuba de cimento com leveduras indígenas. Seguiu-se um estágio de 18 meses em cuba de cimento e pipas de 600 litros nas caves de Vila Nova de Gaia, perto do mar, com ótimas condições de temperatura e humidade.

Notas de Prova

Para além da Touriga Nacional a mistura de castas faz sobressair aromas variados tais como cereja, menta, eucalipto, pinheiro. Na primeira sensação é cativante, fresco, acidez expressiva, macio, redondo e carregado de sabores de frutos variados que nos impelem a entrar na sua órbita....Esta curvatura orbital é acompanhada por macios satélites taninosos dando-lhe uma estrutura surpreendente, subtil e escorregadia acabando com uma sensação leve e uma delicada série de longos e prazerosos fluidos vinosos. What a lovely swing!

Informação Técnica

Região Douro DOC, sub-região Douro Superior_Solo Xisto_Altitude das vinhas 200-300m_Condução das Vinhas Cordão Unilateral e Poda Tradicional_Exposição Norte e Sul_Agricultura e Vinificação Biológicos_Álcool 13,5%_pH 3,88_Açúcar residual < 2g/L_Produção 9.300 Garrafas 0,75cl