



NICOLAU DE ALMEIDA

QUINTA DO MONTE XISTO

Monte Xisto Órbita 2022



Castas

Touriga Nacional (70%) e mistura de castas, *field blend* (30%).

Ano Vitícola

Na Quinta do Monte Xisto o ano de 2022 caracterizou-se por ser um ano de pouca chuva. Um Inverno frio e muito seco, seguido de Primavera, igualmente seca, e quente. Antes da vindima houve alguma precipitação e temperaturas moderadas, que contribuíram para o equilíbrio da colheita. A vindima teve início 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

Cheiro aberto, florestal, remetendo-nos para uma atmosfera acolhedora. Macio, com gordura, carregado de frutos vermelhos. Bebe-se facilmente, redondo e cheio, com um final elegante e uma acidez que nos refresca. Cuidado!!! Não convém sair demasiado da órbita!

Informação Técnica

Região DOC Douro - Douro Superior - V.N. Foz Côa / Solo Xisto / Altitude das vinhas 200-300m / Condução das Vinhas Cordão Unilateral e Poda Tradicional / Exposição Norte e Sul / Agricultura e Vinificação Biológicas / Álcool 13% / pH 3,76 / Açúcar residual < 2g/L / Produção 11.815 Garrafas 0,75cl e 525 1,5L

Nicolau de Almeida Lda.

Rua Rei Ramiro 274 4400-280 Vila Nova de Gaia

+351 93 874 95 28 / gaia@nicolaudealmeida.pt

www.nicolaudealmeida.pt / [@nicolau_de_almeida](https://www.instagram.com/nicolau_de_almeida) / [@nicolaudealmeida](https://www.facebook.com/nicolaudealmeida)