

Quinta do Monte Xisto 2020



Castas

Touriga Nacional (60%), Touriga Francesa (35%) e Sousão (5%).

Ano Vitícola

Inverno e Primavera muito chuvosos e com temperaturas amenas, dando origem um ciclo vegetativo precoce. Seguiu-se um Verão muito quente e seco. As condições foram propícias a uma data de vindima um pouco mais cedo do que o habitual, começando 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. Foram vinificadas em lagares com pisa a pé. A fermentação desenvolveu-se ao longo de 6 dias no lagar com leveduras indígenas. Seguiu-se um estágio de 18 meses em pipas de 600 litros e tonéis de 2000 litros no armazém em Vila Nova de Gaia, perto do mar, com ótimas condições de temperatura e humidade.

Notas de Prova

Cor intensa de amora, quase opaco, que nos leva a pensar que se trata de um vinho de franca longevidade. No cheiro é como se entrássemos num bosque Duriense. Nele estão expressas uma grande quantidade de aromas típicos como a esteva, o zimbros, os frutos

silvestres, todos eles com contornos aveludados. Surpreendentemente seguem-se aromas minerais apoiados por um fundo de folhas de bosque. Ao ataque é volumoso, boca cheia com uma fina, fresca e agradável acidez conferindo-lhe uma saborosa harmonia. No gosto final aparecem todos estes predicados como que embrulhados em folhas de madeira macia. Um grande vinho de estrutura clássica. Um verdadeiro Douro refinado.

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 e Vinificação Biológicas / Alcool 14% / pH 3,81 / Açúcar residual < 2g/L
Produção 7.800 Garrafas 0,75cl e 300 1,5L