



## 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 zimbro, 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 Biológicos / Álcool 14% / pH 3,81 / Açúcar residual < 2g/L  
Produção 7.800 Garrafas 0,75cl e 300 1,5L