

## *Quinta do Monte Xisto 2021*



### **Castas**

Touriga Nacional (55%), Touriga Francesa (40%) e Sousão (5%).

### **Ano Vitícola**

Outono quente seguido dos primeiros meses do ano frios e secos. O mês de Abril cumpriu o seu ditado com muita chuva. O mês de Maio desenrolou-se com temperaturas moderadas seguido de um Junho chuvoso e de trovoadas. Agosto e Setembro com calor moderado, para a região, e noites frescas. Foi um ano sem grandes sobressaltos, com pouca pressão de doenças, com pouca chuva mas também com pouco calor. A vindima teve início a 20 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**

É um vinho potente, volumoso e elegante, de variados aromas e com uma surpreendente frescura. Esperando um pouco começam a notar-se aromas muito delicados, a esteva, eucalipto e uma bonita sequência de frutos vermelhos. No ataque de boca é cheio, redondo, com taninos suaves pautados pela mesma ordem do nariz. Alguma acidez refrescante e um grande volume de sabores continuam no final de boca, deixando uma boa densidade, que se prolongam sob a mesma sequência inicial. Bebendo fresco (16-18 graus) todo este conjunto aromático torna-se mais evidente e complexo.

### **Informação Técnica**

Região Douro DOC, Douro Superior / Solo Xisto / Altitude Vinhas 200-300m / Condução Vinhas Cordão Unilateral e Poda Tradicional / Exposição Norte e Sul / Agricultura e Vinificação Biológicas  
Álcool 14% / pH 3,75 / Açúcar residual < 2g/L / Produção 7.043 Garrafas 0,75cl e 710 1,5L