

## *Quinta do Monte Xisto 2022*



### Castas

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

### 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. Foram vinificadas em lagar de granito com pisa a pé. A fermentação desenvolveu-se ao longo de cerca de 7 dias no lagar com leveduras indígenas. Seguiu-se um estágio de 18 meses em em 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 opaca prenunciando uma boa longevidade do vinho. Aroma muito expressivo, floral (rosas) mas também muito frutado. Madeira amável, muito bem integrada com o vinho. Sabor muito vínico com uma acidez brilhante e taninos potentes e macios que se expandem no fim de boca bem direccionados.

### 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 13% / pH 3,78 / Açúcar residual < 2g/L / Produção 6.446 Garrafas 0,75cl e 525 1,5L