

Quinta do Monte Xisto Oriente 2022



Castas

Tinto Cão (50%) e Tinta Francisca (50%).

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, em caixas de 20kg. A fermentação desenvolveu-se em cuba de cimento com leveduras indígenas. Seguiu-se um estágio de 18 meses em pipas de 600 litros nas caves de Vila Nova de Gaia, perto do mar, com ótimas condições de temperatura e humidade.

Notas de Prova

O Oriente tem origem em duas parcelas da Quinta do Monte Xisto com exposição a nascente. As castas Tinto Cão e Tinta Francisca atribuem-lhe uma cor aberta e pouco intensa. Um universo aromático de especiarias e bosque. Na boca uma estrutura elegante, macia, translúcida e profunda. O equilíbrio entre acidez e corpo é notável, terminado com um final longo e equilibrado. Ano após ano as características deste vinho conferem-lhe uma personalidade original e consistente.

Informação Técnica

Região Douro DOC, sub-região Douro Superior / Solo Xisto / Altitude das Vinhas 200-300m
Condução das Vinhas Poda Tradicional / Exposição Nascente / Agricultura e Vinificação Biológicas
Álcool 13% / pH 3,76 / Açúcar Residual < 2g/L / Produção 1.623 Garrafas 0,75cl