



QUINTA DO MONTE XISTO 2012

Castas

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

Vinificação

As uvas foram vindimadas manualmente no início de Setembro e transportadas para a adega em caixas de 20kg. Foram vinificadas em lagares de granito 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.

Notas De Prova

O Quinta do Monte Xisto 2012 apresenta uma diversidade de aromas, uma estrutura elegante, uma coerência com o seu *terroir*, ou seja, uma personalidade muito própria. Os primeiros aromas projetam-nos para a flora da quinta: flor de laranjeira, rosmaninho, funcho, bosque de zimbros e carrascos. Mais familiarizados com o vinho apercebemo-nos que ele é sério, senhor de si, encorpado, tinta da china cheio de diferentes aromas silvestres e florais. Na boca é atractivo, elegante e sedoso com uma surpreendente acidez que nos preenche numa sequência de sabores finos amparados por taninos suaves perfeitamente integrados. O final prolonga-se potente, incitandonos a continuar o diálogo com vinho.

Informação Técnica

Região: Douro DOC, sub-região Douro Superior | Solo: Xisto | Altitude das vinhas: 200–300m | Condução das vinhas: cordão unilateral e poda tradicional
Álcool: 13,5% | pH: 3,58 | Açúcar residual < 2g/L | Produção: 3.500 garrafas.