



QUINTA DO MONTE XISTO 2013

FICHA (ES)TÉCNICA  
*(AES) TECHNICAL SHEET*

Para nós, um vinho é muito mais do que um líquido dentro de uma garrafa, dentro de um copo. O vinho é história, cultura, é um processo criativo que cruza uma série de camadas num determinado contexto. Prová-lo, bebê-lo, é uma viagem que pode ter diversos caminhos, interpretações.

Para a colheita 2013 do Quinta do Monte Xisto desafiamos a Maria, casada com o João (filho), a interpretar o vinho com a sua arte. Formada em Belas Artes, sempre nos seduziu com as suas pinturas.

Provou o vinho em garrafas sem rótulo e sem conhecimento da ficha técnica.

Desenvolveu o processo criativo livremente, sem restrições ou influências. No final, juntamo-nos para criar esta brochura onde a ficha técnica se encontrou com a estética.

*For us, wine is more than liquid inside of a bottle, inside the glass. Wine is history, culture. It is a creative process that crosses different layers in a particular context. To taste it, to drink it, is a journey with multiple directions, interpretations.*

*For the 2013 harvest of Quinta de Monte Xisto we've invited Maria, married with João (son), to interpret the wine through her art. Maria is graduated in Fine Arts. She always seduced us with her paintings.*

*Maria tasted the wine before being labeled, without knowing the technical info, developing her creative process without restrictions or influences. This brochure is the final result where technical sheet and aesthetics meet.*

CASTAS

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

*VARIETIES*

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

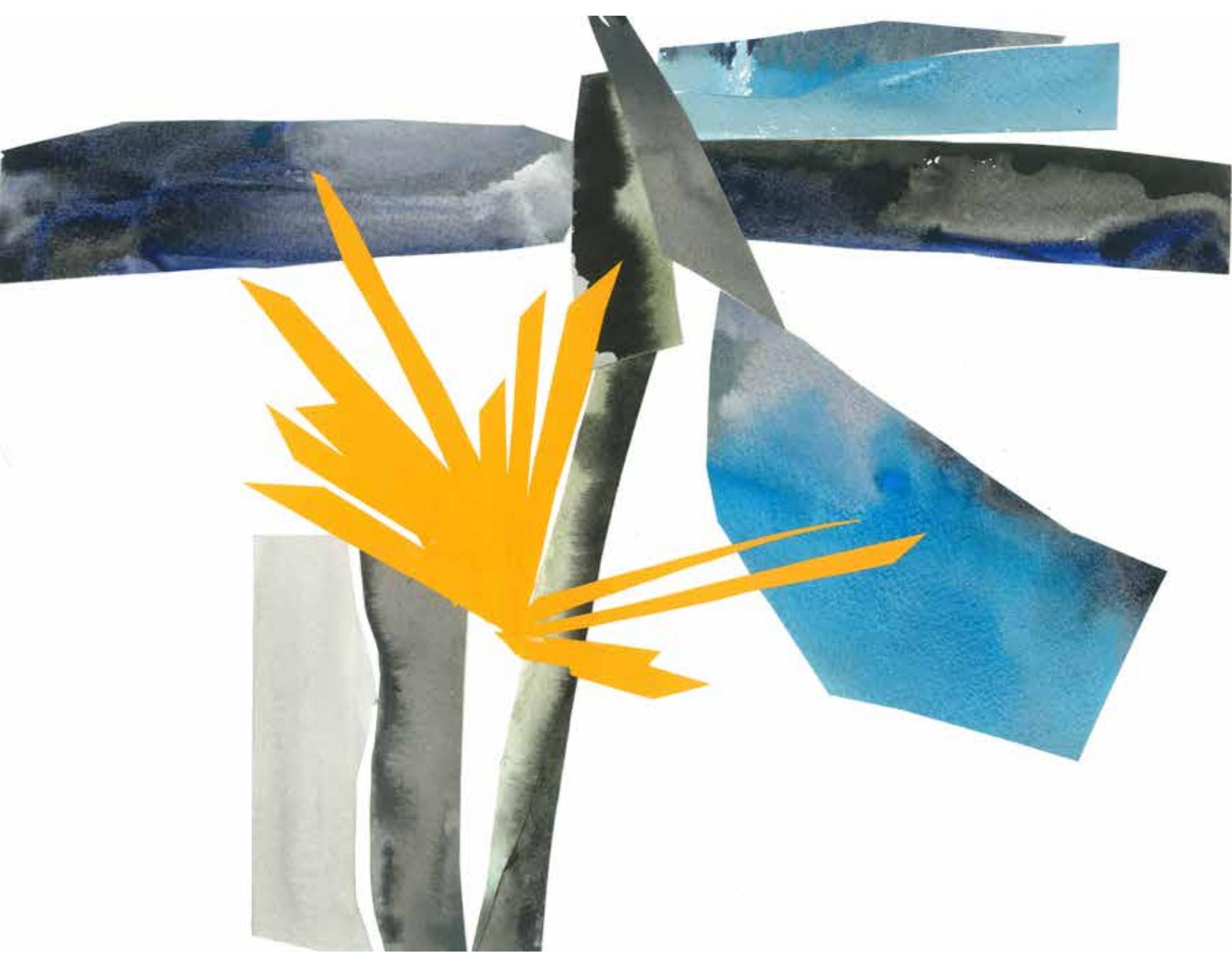


## VINIFICAÇÃO

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

## VINIFICATION

*The grapes were harvested by hand at the beginning of September and transported to the winery in 20kg boxes.*



Foram vinificadas em lagares de granito com pisa a pé. A fermentação desenvolveu-se ao longo de 6 dias no lagar com leveduras indígenas.

*Were vinified in granite mills (lagares) with foot treading.  
The fermentation was developed over six days at the mill on indigenous yeasts.*

hí unhas  
que precisam  
da pedra  
dura para  
se tornarem  
marés.



Seguiu-se um estágio de 18 meses em pipas de 600 litros.

*Followed by a stage of 18 months in 600 litre barrels.*



#### NOTAS DE PROVA

O Quinta do Monte Xisto 2013 mantém o seu perfil, apresentando uma grande diversidade de aromas e uma estrutura elegante.

#### TASTING NOTES

*Quinta do Monte Xisto 2013 maintains his personality showing an attractive diversity of aromas and elegant structure.*



X.  
TV.

Um vinho volumoso mas com uma leveza e mineralidade surpreendentes.

*A powerful wine with a surprising minerality.*



Os primeiros aromas são florais: tília, camomila selvagem, rosmaninho.  
Já mais arejado, os frutos vermelhos surgem com um toque apimentado.

*The first aromas are floral: linden, chamomile, rosemary. After a while, red fruit emerge with a peppery touch.*



Na boca um ataque intenso, encorpado e aveludado. Sabores vivos de cereja madura, framboesa e pêsego bem integrados com os taninos e uma boa acidez, proporcionam um final longo.

*The palate is intense, full-bodied and velvety. Lively flavours of ripe cherry, raspberry and peach well balanced with tannins and a good acidity, provide a long finish.*



VIAGEM ao  
EGIPTO

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro DOC, sub-região Douro Superior I Solo: Xisto I Altitude das vinhas: 200–300m I Condução das vinhas: cordão unilateral e poda tradicional I Álcool: 14% I pH: 3,74 I Açúcar residual < 2g/L I Produção: 4000 garrafas.

### TECHNICAL INFORMATION

*Region: Douro, sub-region Douro Superior I Soil: schist I Vineyards altitude: 200–300m I Vine training: unilateral cordon and traditional pruning I Alcohol: 14% I pH: 3,74 I Residual sugar < 2g/L I Production: 4.000 bottles.*



HAY PIEDRAS QUE SE HANQUEAN  
EN LIQUOR.





002233

QUINTA  
DO  
MONTE XISTO

2015 DOURADO  
VINHO DA REGIÃO DO ALentejo

Provei o Quinta do Monte Xisto 2013 pela primeira vez com 2 amigos artistas, num atelier que dividimos. A garrafa vinha sem rótulo e sem nome. O importante para mim era sentir o vinho com pessoas próximas, mas com referências e termos comparativos diferentes de quem está habituado a provar.

Se a ideia era criar algo visual a partir de cheiros e sabores presentes no Monte Xisto 2013, eu estava no sítio e companhia certas. E de facto, à medida que o vinho escorria alegremente, foram surgindo em cada um de nós diversas visões: lugares, plantas, pessoas, palavras. Era uma prova sensorial que mais parecia de atletismo: o cérebro corria através de impulsos criados pelos vinho pelas memórias mais férteis e inesperadas.

Granito e xisto ao mesmo tempo?

É aquela tampa da geleira caseira.

Faz-me lembrar o corredor de casa da minha avó, talvez uma planta que lá estivesse.

É terra e elegância.

Selvagem e delicado.

Este vinho desperta-me como uma toranja.

Isto é Novembro.

Isto é quente. É bom.

A garrafa acabou. A maratona deixou levemente as pernas dormentes, não do cansaço mas sim do bem-estar. Conseguimos um ótimo resultado.

A partir de todos os lugares por onde passámos nessa prova e da memória que guardo da vinha e lugar que dão origem a este vinho, fiz uma série de trabalhos da qual acabámos por escolher este “lote”.

Um brinde ao casamento da técnica e estética neste Quinta do Monte Xisto 2013. E que fiquem para sempre bem juntos.

Maria Sottomayor

*I've tasted Quinta do Monte Xisto 2013 for the first time with two artist friends whom I share studio with. The bottle didn't have a name or label. The most important thing for me was to feel the wine with people I am close with, but that are not in the wine scene. If the idea was to create something visual from the smells and flavours Monte Xisto 2013 suggests, I was in the right place, with the right people. As the wine was being savoured, different visions came to each of us: places, plants, people, words. The sensory tasting was similar to a marathon: our brains, incentivised by the wine, ran through the most fertile and unexpected memories.*

*Granite and schist at the same time?*

*That smell of the lid of homemade jams.*

*It reminds me of the corridor of my grandmother's house, perhaps a plant that was there.*

*It is land and elegance.*

*Wild and delicate.*

*This wine sharpens me like grapefruit.*

*This is November.*

*This is warm. This is good.*

*We finished the bottle. This marathon left our legs rather dormant from wellbeing than from exhaustion. We got great results.*

*I came up with several artworks based on this tasting journey, and from the many memories of the vineyards where this wine comes from. In the end we chose this blend.*

*Toasts to Quinta do Monte Xisto 2013's marriage between technical and aesthetic.*

*May they live happily together ever after.*

Maria Sottomayor

**Título** | *Title*

Quinta do Monte Xisto 2013 - Ficha (Es)Técnica

**Autores** | *Authors*

Maria Sottomayor e João Nicolau de Almeida & Filhos

**Edição** | *Edition*

João Nicolau de Almeida & Filhos Lda.

mafalda@quintadomontexisto.com

**Distribuído por** | *Imported by*