



Contado ninguém acredita

A Quinta do Monte Xisto é um daqueles lugares que só indo lá é que se entende. Desse sítio único, da família Nicolau de Almeida, surge o tinto Monte Xisto, agora da colheita 2016. Um vinho tão impressionante como a sua origem.

A cena, ou o cenário, passa-se no Douro Superior, a Nordeste de Vila Nova de Foz Côa. Após mergulhar profundamente pela sub-região, surge uma protuberância xistosa em forma de monte, todo ele vestido de vinha ao alto. Com essa quase totalidade angular, a propriedade é servida de várias exposições solares e as videiras encontram-se entre os 200 e os 300 metros de altitude, representando 10 hectares, num total de 40. As plantações de vinha foram feitas pela família em 2004, em terreno virgem, quando os filhos de João Nicolau de Almeida, Mateus e João, estavam prestes a acabar os estudos em enologia e viticultura. Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta da Barca, Tinta Francisca, Sousão, Roriz e a branca Rabigato, foram as variedades escolhidas. Tudo ali é biológico, com princípios de biodinâmica, porque é assim que os jovens Nicolau de Almeida se relacionam com a vinha, de uma maneira pura e, simultaneamente, ponderada, com uma precisão que já vem das gerações anteriores e que

corre no sangue. Descendo pela encosta, culmina-se num terraço sobre o rio, um sítio onde parece que estamos escondidos do mundo ou fora dele. Não se ouve nada, não se vê mais nada, só o que vem da fauna e da flora. É nesse terraço que os momentos de enoturismo acontecem, através do conceito Miles Away, um projecto da filha Mafalda, que assumiu a comunicação e a imagem Monte Xisto. É um lugar sem igual que, quando a lua visita à noite, se torna mágico. Por isso podemos dizer que o vinho reflecte tudo isso, um terroir único e uma relação singular entre as pessoas e delas com a terra. O Quinta do Monte Xisto 2016 é um tinto de Touriga Nacional e Touriga Franca, na sua maior parte, e um pouco de Sousão. A vinificação ocorre numa adega subterrânea, também ela sui generis, escavada em puro xisto e suportada a ferro, na propriedade de Mateus, onde o vinho fermenta em lagares com leve pisa a pé, para a qual também contribui a mais nova geração da família, e estagia em barricas durante 18 meses. **M.L.**

Excelente impacto aromático, onde a pureza da fruta (amoras, mirtilos) se mistura com nuances terrosas, fumo, especiarias, mato seco. Sente-se no vinho a terra agreste, mas também a cremosidade e polimento de taninos característicos do Douro Superior, aqui num registo de notável textura, elegância e sofisticação. Delicioso desde já, tem tudo para crescer com o tempo, assim sabemos esperar por ele. (13,5%) LL

18,5 €50 

Quinta do Monte Xisto

**DOURO TINTO 2016
JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA
& FILHOS**



Um vinho tão elegante e sedoso pede um prato simples: um rosbife bem rosado, com molho levemente aromatizado com mostarda e especiarias.