



QUINTA DO MONTE XISTO 2011

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 com uma duração de 18 meses em carvalho francês e austríaco.

NOTAS DE PROVA

Aspetto visual: límpido, cor intensa, tinto, brilhante.

Aspetto olfativo: aroma franco, intenso e expressivo, com surpreendente e envolvente complexidade. Floral: rosas (rosas vermelhas e rosas antigas), violetas. Frutado: cereja, ameixa, romã, uva. Outros aromas: húmus, xisto.

Aspetto gustativo: ataque suave, abrindo com volume, equilíbrio, consistência e taninos sedosos. Fim de boca expressivo, espiritual e longo (persistente).



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: 14% | pH: 3,58 | Açúcar residual < 2g/L | Produção: 3.500 garrafas.