



QUINTA DO MONTE XISTO 2015



Castas

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

Ano Vitícola

Início do ano frio e seco, algumas chuvas em Abril, seguindo-se um Verão muito quente. Floração em meados de Maio, vindima no fim de Agosto.

Vinificação

As uvas foram vindimadas manualmente e transportadas para a adegas em caixas de 20kg. Foram vinificadas em lagares 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

Imaginemos que as diferentes notas de um piano correspondem aos diferentes sabores do vinho. A Quinta do Monte Xisto é um piano. Na encosta virada a Norte extraímos os sons mais agudos: a acidez, a frescura, a “finesse”, a alegria, a juventude. Na outra encosta, virada a Sul, são extraídos os sons mais graves: o volume, o corpo, a estrutura, potência, intensidade de fruto.

Aos tons agudos da mão esquerda e aos graves da mão direita são adicionados as notas intermédias, os sustentidos, os bemóis, equivalentes às diferentes altitudes a Norte e a Sul que em pequenas quantidades vão imprimir ao vinho complexidade, sensualidade e uma multiplicidade de agradáveis surpresas. O final é forte, solto e expressivamente amigável.

“O ouvinte” regala-se com a sinfonia 2015 da Quinta do Monte Xisto....!

Informação Técnica

Região: Douro DOC, sub-região Douro Superior I Solo: Xisto I Altitude das vinhas: 200-300m

Condução das vinhas: cordão unilateral e poda tradicional I Álcool: 13,5%

pH: 3,71 I Açúcar residual < 2g/L I Produção: 6000 garrafas