



QUINTA DO MONTE XISTO 2016

Castas

Touriga Nacional (50%), Touriga Francesa (45%) e Sousão (5%).

Ano Vitícola

Início do ano não muito frio e seco. Na primavera choveu muito permitindo a reposição dos níveis de água no solo. A floração ocorreu em meados de maio. O verão foi extremamente quente mas com noites razoavelmente frescas. A vindima aconteceu no início de setembro.

Vinificação

As uvas foram vindimadas manualmente e transportadas para a adega 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

O Quinta do Monte Xisto 2016 tem uma cor vermelha viva muito intensa, seguindo o tom das colheitas anteriores. No cheiro, lembra-nos a esteva, a cereja e vários outros frutos vermelhos. Dá-nos a sensação de seriedade e impõe-se fazendo-nos lembrar os grandes vintages. No gosto, uma corpulência aveludada com uma frescura surpreendente. Enche a boca sem ser pesado mostrando um bom equilíbrio. As notas de acidez conferem-lhe uma sofisticada juventude. Os taninos são finos permitindo que os frutos sejam saboreados. É um vinho requintado, alegre e guloso. Em toda a sua prova existe uma sequência harmoniosa de sensações agradáveis que persistem no final de boca. Quando acaba é uma pena !..... apetece-nos mais..... Podemos continuar a bebê-lo pois não estraga a conversa, antes pelo contrario, ilumina os espíritos.

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% I pH: 3,77 I Açúcar residual < 2g/L I Produção: 6.000 garrafas e 250 magnums