



QUINTA DO MONTE XISTO 2017



Castas

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

Ano Vitícola

Foi um ano particularmente quente e seco, com valores de precipitação abaixo do normal, o que resultou numa antecipação do ciclo vegetativo e um consequente início de vindima um pouco mais cedo do que é habitual, no fim de Agosto.

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

Um verdadeiro vinho de terroir baseado numa viticultura biológica e biodinâmica.

A primeira sensação é de volume e de intensidade cromática variada.

Agitando o vinho é vivo, vigoroso, soltando aromas de uvas, cerejas, rosmaninho, esteva e floresta apoiados numa estrutura de delicada acidez e frescura.

Na boca é cheio, macio e aveludado. Uma enormidade de sabores contornados por taninos elegantes e firmes enche-nos o paladar. Seguidamente com um toque virtuoso aparece uma acidez micada, viva e cheia de brilho.

O final de boca prolonga-se com sabores que nos deixam saudades...

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: 3,76 I Açúcar residual < 2g/L I Produção: 7.000 garrafas e 250 magnums