

## O destino no Monte Xisto



O Douro e os seus vinhos correm nas veias da família Nicolau de Almeida desde há muitas gerações. A Quinta do Monte Xisto acaba assim por constituir a materialização de uma herança cultural. Um destino, no fundo.

TEXTO *Luís Lopes*

**T**inha de ser, tinha de fazer um vinho da família". Com o assumir desta inevitabilidade, durante o lançamento do tinto Quinta do Monte Xisto 2011, realizado no ambiente mágico da Livraria Lello, no Porto, João Nicolau de Almeida disse tudo o que precisava ser dito.

João e sua mulher Graça trabalham na Ramos Pinto e descendem de famílias com fortes tradições no Douro e no Vinho do Porto. Dos seus três filhos, Mateus e João são enólogos no Douro, a filha Mafalda vive em Foz Côa onde se dedica a projectos culturais e de desenvolvimento regional. Pode dizer-se que a construção de uma propriedade e de um vinho que representem esta família surge como uma imperiosa necessidade de satisfazer um impulso genético.



18,5 €62

**Quinta do Monte Xisto**

Douro tinto 2011

João Nicolau de Almeida & Filhos

Impressiona desde logo pela enorme elegância aromática, pela pureza da fruta de cereja, pelo delicado perfume floral. Tem uma textura cremosa, taninos de seda e um invulgar equilíbrio e frescura. Profundo, complexo, distinto, belíssima expressão de "terroir". (14%)

A escolha do Douro Superior e de Vila Nova de Foz Côa também não é fruto do acaso. Foi ali que José Ramos Pinto Rosas levou o seu sobrinho João Nicolau de Almeida e lhe abriu os olhos para o Douro. E ali, em conjunto, produziram obra de referência, na investigação vitícola e enológica, com efeitos duradouros em toda a região.

Há 20 anos, João deparou em Foz Côa com um agreste monte de xisto de 3 hectares, metade exposto a norte, metade a sul, e decidiu que o queria para si. Ao longo de mais de uma década foi adquirindo pequenas parcelas em torno do monte inicial, até juntar 40 hectares de terra. Já com a ajuda dos filhos, ali plantou 10 hectares de vinha, vinha ao alto, com várias exposições e altitudes, trabalhada em modo biológico, aproveitando também alguns princípios biodinâmicos. Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta da Barca, Tinta Francisca, Sousão e Roriz, mais a branca Rabigato, foram as variedades plantadas.

Tal como aconteceu na vinha, também o vinho foi discutido em família, e à mesa, como manda a tradição na casa dos Nicolau de Almeida. E da discussão nasceu o lote final, com Touriga Nacional, Franca e um pouco de Sousão. As 3500 garrafas do vinho Quinta do Monte Xisto 2011 estão agora aí, nas lojas de Portugal e do mundo. É mais do que um vinho. É o destino.