

QUINTA DO MONTE XISTO

DOURO SUB-REGIÃO: DOURO SUPERIOR · PORTUGAL

ALTITUDE DAS VINHAS: 200-300m PRODUÇÃO: 6.000gfs



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

João Nicolau de Almeida &
Filhos Lda

REGIÃO

Douro SUB-REGIÃO: Douro
Superior

DENOMINAÇÃO

Douro DOC

UVAS

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

SAFRA

2015

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

PH

3,71

AÇUCAR

RES. 2g/L

SERVIÇO

16 °C – 18 °C

DISPONÍVEL

750ml

SOLO

Xisto

HARMONIZAÇÃO

é o acompanhante ideal de pratos de carne e caça, seja à base de perdiz, coelho ou javali, estes pratos com sabores intensos combinam na perfeição com Monte Xisto. Queijos, risotos, massas, também são excelentes opções de acompanhamento.

VINIFICAÇÃO

- ◆ As uvas foram vindimadas manualmente e transportadas até a adega em caixas de 20kg
- ◆ A vinificação foi feita em lagares com pisa a pé
- ◆ A fermentação, com levedura indígena, desenvolveu-se ao longo de 6 dias
- ◆ Seguiu-se um estágio de 18 meses em pipas de 600L

NOTAS DE PROVA