

## INDIE XISTO TINTO



### Produtor

Em 2012, Luis Seabra deixou seu posto de prestígio fazendo vinho no Niepoort para produzir vinhos por conta própria. Depois de tantos anos fazendo o que ele ama para os outros, ele decidiu começar a fazer isso por si mesmo. O objetivo de Seabra é fazer vinhos de vinhas específicas com intervenção mínima, vinhos crus e puros. Seus vinhos exemplificam e expressam o estilo intensamente dirigido ao terroir em que ele opera. Luis Seabra é um enólogo particularmente talentoso, aquele que vê o vinho como um meio através do qual um pedaço de terra pode falar, a expressão máxima do terroir. Em seus vinhos ele remove todas as variáveis, exceto da própria terra, sendo a expressão rígida do solo. Seabra trabalha exclusivamente com fermentação espontânea, leveduras nativas e carvalho de grande formato para todos os vinhos que produz.

### Produtor: Luis Seabra

Safra	2015
País	Portugal
Região	Douro
Sub-Região/Apelação	Cima Corgo
Volume	750ml
Uvas	Tinta Roriz   Touriga Franca   Tinta Amarela   Rufete   Tinta Barroca e outras
Temp. de Serviço	16° – 18°
Álcool	13%

### Opinião dos Especialistas

"O Indie Xisto 2015 é, grosso modo, uma mistura de 30% de Tinta Roriz, 20% de Touriga Franca, 15% de Tinta Barroca e Tinta Amarela e várias outras que preenchem a mistura. Originado de vinhas de 70 anos de idade numa única vinha em Alijó a 500 metros de altitude, foi envelhecido durante 22 meses em carvalho francês usado. Apenas o segundo lançamento deste vinho, este é um representante bem clássico da sua safra. Não é o vermelho mais profundo, mas tem aquela intensidade de sabor de fruta que eu amo, que é levantada pela acidez. Fresco, delicioso e bem estruturado, embora os taninos estejam maduros, isso é irresistível. A única questão remanescente será se desenvolver alguma complexidade ao longo do caminho. Deveria, mas a sua revigorante frescura e sabor tornar-se-iam sempre um dos favoritos dos consumidores. Não há histórico aqui, mas deve ser bem-sucedido"

94 PONTOS - Robert Parker

### Descrição

As uvas utilizadas na produção do Indie Xisto Douro Tinto são provenientes de uma vinha localizada em Alijó, sendo que a idade média das videiras é de mais de 70 anos e estão localizadas sob um solo franco-argiloso com predominância de Xisto Azul.

A Fermentação com leveduras indígenas em lagar com pisa a pé 100% cacho inteiro, nada é adicionado durante a vinificação apenas anidro sulfuroso. A Maceração total é de 10 dias. Envelhece por 22 meses em barricas usadas de carvalho francês de 225 litros.