

XISTO CRU BRANCO



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	Mêda
Volume	750ml
Uvas	Rabigato Códega Gouveio DonzELHO Branco
Temp. de Serviço	10° – 12°
Álcool	13%

Opinião dos Especialistas

"O 2015 Branco "Xisto Cru" é uma mistura de 70% de Rabigato com Códega, Gouveio e Viosinho, preenchendo principalmente o resto. Foi envelhecido por 12 meses em carvalho francês usado e vem com 12,8% de álcool. Isso é simplesmente esplêndido. Mostrando bastante recheio, isso ainda é mais notável por seu poder. O aperto no final é impressionante. Todo o tempo, continua equilibrado e elegante. Parece um passo em frente no seu irmão de 2016. (Vale a pena notar que o 2016 foi em garrafa apenas cerca de seis semanas quando provei.) O 2016 pode muito bem melhorar, mas no momento, este é o melhor vinho, e eu suspeito que vai ficar assim. Deveria até ser melhor do que o de 2014 (uma safra que Luis Seabra adora e fez muito bem), mas isso continua a ser visto mais uns dois anos na estrada"

94 Pontos – Robert Parker

Descrição

O Xisto Ilimitado Branco é produzido com uvas provenientes de pequenas parcelas na zona da Meda, sendo Rabigato 50%, Códega 20%, Gouveio 15%, Viosinho 10% e outras castas 5%. As uvas são desengaçadas, esmagadas e prensadas sem qualquer tipo de maceração, o mosto obtido é decantado a baixa temperatura durante 24 horas, a fermentação com leveduras indígenas e o estágio de um ano é feita na sua grande maioria em barricas de 228, 400 e 500 litros. Menos de 10% do vinho fermenta e estagia em inox. A fermentação demora cerca de 60 dias, sem fermentação malolática, o estágio é feito na presença das borras de fermentação sem as agitar.