

XISTO CRU 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 | 2014 |
| País | Portugal |
| Região | Douro |
| Sub-Região/Apelação | Cima Corgo |
| Volume | 750ml |
| Uvas | Rufete Touriga Franca Tinta Carvalha Alicante Bouchet Donzelinho Tinto Malvasia Preta outras |
| Temp. de Serviço | 16° – 18° |
| Álcool | 12% |

Opinião dos Especialistas

"O 2014 Tinto "Xisto Cru" é uma mistura de vinhas com 80 anos de idade (35%) com cerca de 20% de Rufete, 15% de Touriga Franca, 10% de Alicante Bouschet e vários outros que compõem o resto. Foi envelhecido por 24 meses em carvalho francês usado e vem com 12% de álcool. É sensualmente texturizado, com veludo acariciando o paladar e perfeitamente equilibrado. É seco e sério, um bom vinho de comida."

91 PONTOS - Robert Parker

Descrição

As uvas utilizadas para a produção do Xisto Cru Tinto Douro 2014 são provenientes de duas vinhas, uma localizada em Covas e a outra em Ervedosa do Douro, ambas estão sob um solo franco-argiloso, com predominância de xisto azul e algum xisto amarelo. A idade média das vinhas é de mais de 80 anos. As duas vinhas foram vinificadas separadamente, ambas com 100% de cacho inteiro e leveduras indígenas, nada foi adicionado, apenas sulfuroso foi utilizado. Os vinhos provenientes das duas vinhas tiveram uma maceração total de 34 dias. Depois de prensados, o vinho proveniente da vinha de Covas estagiou em barricas de 350 litros e o vinho proveniente de Ervedosa estagiou em barricas de 228 litros., todas elas barricas usadas de carvalho francês.