

XISTO ILIMITADO 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 | 2016 |
| País | Portugal |
| Região | Douro |
| Sub-Região/Apelação | Mêda |
| Volume | 750ml |
| Uvas | Rabigato Códega Gouveio Viosinho outras |
| Temp. de Serviço | 10° – 12° |
| Álcool | 12,5% |

Descrição

As uvas utilizadas na produção do Xisto Cru Branco são provenientes de dois pequenos vinhedos na região da Mêda. Antes de prensar as uvas são esmagadas e desengaçadas, nenhuma maceração prévia é feita, o vinho é decantado a baixa temperatura por 24 horas, a fermentação de levedura nativa e o envelhecimento ocorreram em barricas de carvalho francês usadas de 228 litros.

A fermentação alcoólica dura 35 dias e a fermentação maloláctica não acontece. O envelhecimento total é de 12 meses em barril com a presença das borras de fermentação sem direcioná-las.