

## XISTO ILIMITADO TINTO



### Produtor: *Luis Seabra*

Safra	2016
País	Portugal
Região	Douro
Sub-Região/Apelação	Mêda
Volume	750ml
Uvas	Rufete, Touriga Franca   Tinta Carvalha   Alicante Bouchet   Donzelinho Malvasia Negra
Temp. de Serviço	12° – 14°
Álcool	12%

### 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.

### Descrição

O Xisto Ilimitado Tinto é feito a partir de uvas de videiras plantadas entre 400 a 600 metros acima do nível do mar, algo muito incomum no Douro e o que lhe confere um perfil único. As vinhas velhas, os antigos solos de xisto e a elevada exposição solar traduzem-se em um brilhante tinto. Usa-se o esmagamento com os pés para 30% da fermentação que ocorre em grandes lagares de pedra e os outros 70% a fermentação ocorre em cubas. Usa-se somente leveduras nativas na fermentação. A maceração ocorre entre 8 e 25 dias, dependendo das parcelas de vinhas utilizadas.