



Xisto Cru tinto 2019

Luis Seabra a travaillé pendant plus de 10 ans en tant qu'œnologue chez Dirk Niepoort pour finalement suivre son propre chemin en 2012. Le nom qu'il donne à ses vins est révélateur de sa vision du vin : Xisto (Schiste). Il élabore des vins très purs qui reflètent leur terroir. Luis Seabra établit un nouveau standard dans le Douro avec ses vins purs. Le Xisto Cru Tinto fait partie d'une série de vins que Luis élabore et qui illustrent et expriment le style intensément axé sur le terroir dans lequel il opère. C'est un vigneron particulièrement doué, qui considère le vin comme un moyen de communication permettant à un morceau de terre de s'exprimer. Dans cette série de vins, il supprime toutes les variables sauf celle du terroir lui-même, et l'expression brutale du terroir qui en résulte est extraordinaire. Il travaille exclusivement avec des fermentations spontanées, des levures indigènes et du chêne à grain serré de grand format pour tous les vins de cette série. Plutôt qu'un seul vignoble, il s'agit d'un assemblage de deux parcelles plantées dans la sous-région de Cima Corgo dans le Douro entre 1920 et 1933. Il est conçu comme une expression claire du terroir et du lieu. Vignes cultivées de manière durable, et vinifiées en utilisant uniquement la fermentation spontanée et les levures indigènes. De cette façon, il supprime toute variabilité potentielle autre que le type de sol comme expression du terroir. Vignobles situés à Cima Corgo. Les vignes sont cultivées de manière durable. Sols de schiste micacé à 650-700 m d'altitude. C'est une sous-région qui connaît des hauts et des bas extrêmes du point de vue de la température, avec un delta de température jour-nuit parmi les plus importants du Portugal. Au nez, des arômes minéraux de baies rouges, d'herbes vertes et de fumée. En bouche, l'acidité vive traverse un noyau de fraise de bois, de fraise mûre et de cerise aigre, avec une excellente coupe et une précision au niveau de la pierre humide et du minéral poussiéreux en fin de bouche. Décanter une heure avant de servir. Accompagnera des viandes grillées et rôties, champignons, viandes fumées et salaisons.

Producer	Luis Seabra
----------	-------------

Région	Douro
--------	-------

Volume	75.0 cl.
--------	----------



VAT: BE0475637718
The Portugal Collection
Begijnhof 28
B- 3800 SINT-TRUIDEN
+32 477 459 644

Cépage Blend of Rufete, Touriga Franca, Malvasia Preta, Alicante Bouschet and Donzelinho Tinto.

Drinking window 2024-2031

Alc. 13.0%

Vinificatie Fermentation spontanée dans des tonneaux de porto usagés à l'aide de la levure indigène présente sur le fruit.

Rijping Elevage de 11 mois sur lie, puis élevage de 22 mois dans des fûts de chêne français usagés.

43.56 €