



Indie Xisto 2019, Luis Seabra

Indie Xisto est complètement défini par le vignoble atypique qui se trouve à sa base. À Alijó, connue comme une région de vins blancs en raison de sa haute altitude (+550m), Luis Seabra a trouvé un vignoble de plus de 70 ans planté de nombreuses variétés bleues sur un sol d'ardoise bleue. C'était la base idéale pour Luis pour faire une sorte de version 'Beaujolais-cru' du Douro. Le choix du vignoble et le soin des vignes sont, comme toujours, le fondement de Luis Seabra. Puis il laisse la nature faire son travail. La vinification se fait avec les levures naturelles et pendant les 10 premiers jours on laisse macérer les grappes entières. Il n'ajoute qu'une petite quantité de sulfite lors de la mise en bouteille pour, comme il le dit, "permettre aux vins de garder leur précision", mais là aussi il vise le strict minimum.

Producer	Luis Seabra
Région	Douro
Volume	75.0 cl.
Cépage	Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Amarela, Rufete, Tinta Barroca et autres
Drinking window	2024-2030
Alc.	13.5%
Vinificatie	in open gistingskuipen
Rijping	22 mois en fûts de chêne usagés

34,12 €