

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Nicolau de Almeida Monte Xisto Orbita 2020
Vinícola	Nicolau de Almeida
Safra	2020
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	tinto
Castas	70% Touriga Nacional e 30% field blend
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	18 meses em cubas de cimento e pipas de 600 L
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034+
Decanter	60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Situada na região demarcada do Douro, a Quinta de Monte Xisto é uma vinícola fundada por João Nicolau de Almeida e seus filhos na cidade de Vila Nova de Foz Côa. A área explorada é a do Douro Superior, caracterizada pelo solos ricos em xisto, pelo clima mediterrânico continental e altitudes que podem alcançar os 320 metros. Visando obter complexidade, estrutura e elegância, dando preferências as características do terroir, o Monte Xisto Órbita é elaborado com um blend 70% Touriga Nacional e outros 30% correspondentes a um field blend. A fermentação com leveduras naturais em cubas de cimento foi sucedida por uma maturação de 18 meses em em Vila Nova de Gaia, onde tradicionalmente envelhecem os vinhos do Porto. Esta etapa ocorreu em cubas de cimento e pipas de carvalho de 600 L.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de frutas vermelhas e negras maduras, acompanhados por notas florais de violetas e especiarias, como pimenta e baunilha; também são perceptíveis nuances minerais

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta



Análise gustativa

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa


DESCRIÇÃO

encorpado, com taninos finos e bem integrados, sabores intensos e persistentes, além de uma acidez suculenta, que o garantirá um grande potencial de guarda

CARNES

 peixe  crustáceo  ave  suíno
 cordeiro  gado  caça  curada

QUEIJOS

 frescos  moles  médios  duros

DA TERRA

 hortaliças  legumes  cereais  cogumelos

AMIDOS

 massas  risotos  polenta  tubérculos

TEMPEROS

 pimentas  ervas  especiarias  aromáticos

DOCES

 oleoginosas  frutas  sobremesas  chocolate

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA