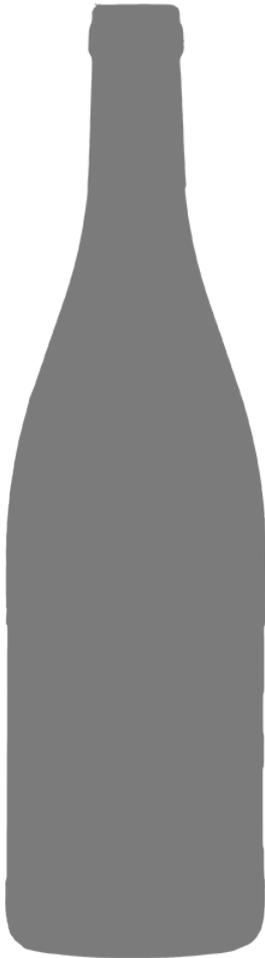


# LUIS SEABRA VINOS

## XISTO CRU BRANCO

Douro , Portugal



- Disponibilité** Importation privée
- Humain** Luis Seabra
- Millésime** 2014
- Appellation** Douro DOC
- Lieu, Lieux-Dits** Meda
- Sols** Mica Schiste
- Altitude Des Vignes** 650-700 mètres au-dessus du niveau de la mer
- Orientation** Variable
- Cépages** 70% Rabigato Códega Gouveio Viosinho Donzelinho branco
- Viticulture** Biologique sans certification
- Palissage** Vase pruning
- Pi/Hect** 6 500 pi/ha
- Hl/Hect** 28-50 hl/ha
- Vendanges** Manuelle
- Vinification** Raisins écrasés et éraflés. Aucune macération n'a été effectuée. Le vin décante à basse température pendant 36 heures. Fermentation en fûts de chêne français usagés de 228 litres. Fermentation alcoolique de 40 jours. La fermentation malolactique n'est pas effectuée.
- Élevage** 10 mois en fûts avec lies
- Alcool** 12.43% alc./vol.
- Sulfites** 25 mg/dm<sup>3</sup>
- Sucre** 0.7 g/l
- Acidité** 6.2 g/l
- Couleur** Paille brillante
- Dégustation** Grande complexité aromatique. La bouche est très fraîche avec une acidité verticale bien marquée. Il montre une intensité et une concentration typiques des vieilles vignes, des notes de fruits citriques avec de légères notes de fumée.
- Température De Service** 12°C

---

---