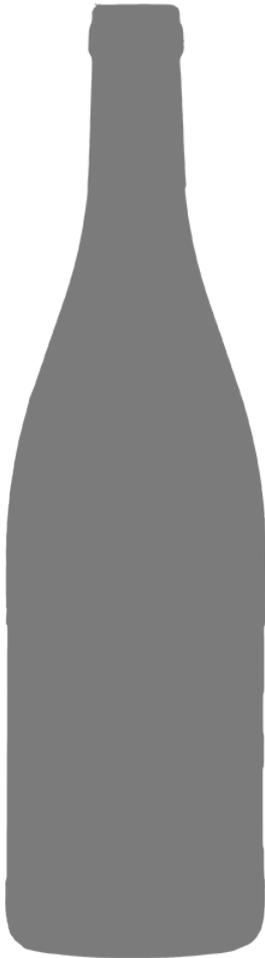


LUIS SEABRA VINOS

XISTO CRU TINTO

Douro , Portugal



Disponibilité	Importation privée
Humain	Luis Seabra
Millésime	2013
Appellation	Douro DOC
Sols	Argilo-limoneux avec prédominance d'ardoise bleue et d'ardoise jaune
Altitude Des Vignes	400-570 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Variable
Cépages	Rufete Touriga Franca Tinta Carvalha Alicante Bouchet Donzelinho Tinto Malvazia Preta and others
Viticulture	Biologique sans certification
Palissage	Vase
Pi/Hect	6 500 pi/ha
HI/Hect	28-50 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	Les deux vignobles ont été vinifiés séparément, dont 50% en grappes entières. La macération de 29 jours. Après pressurage, le vin de la région de Covas sont mis en fûts de 350 litres et le vin Ervedosa dans 228 litres. La fermentation malolactique a eu lieu en fûts de chêne
Élevage	18 mois en fûts de chêne français usagés de 228 et 350 litres
Alcool	12.54% alc./vol.
Sulfites	28 mg/dm ³
Sucre	0.6 g/l
Acidité	5.2 g/l
Couleur	Rouge tuile brillant
Dégustation	Arôme complexe de fruits frais, de baies forestières, de pin et une légère note de fumée. La bouche est intense et fraîche avec une grande profondeur. Une bonne présence d'acidité, montrant une structure solide avec des tanins vivants et équilibrés. La finale est longue et persistante révélant à nouveau les arômes de petits fruits.
Température De Service	16°C