

# XIS

## DOURO

O Xis nasce em 2019 de uma procura pelas melhores vinhas de uvas brancas da região de Adorigo/Barcos no conselho de Tabuaço - Douro. Vinhas bastante velhas, de solos xistosos, com mais de 90 anos, exposição a Norte entre os 500 e os 550 metros de altitude, com maioritariamente Malvasia Fina, entre outras castas com menor peso no encepamento como Gouveio, Rabigato, Dona Branca e Viosinho.

O ano de 2021 foi equilibrado, com um fevereiro bastante chuvoso seguido de uma primavera amena e seca, o que permitiu um bom índice de floração e uma produção acima do normal para a RDD. O mês de Junho foi de bastante instabilidade, com algumas trovoadas e queda de granizo, que felizmente não afectou a vinha do Xis, produzindo uvas bastante sãs e de um equilíbrio entre a acidez e a concentração de açúcares muito bom. As uvas foram vindimadas dia 8 de Setembro de 2021.

As uvas são vinificadas de uma forma oxidativa – prensa vertical para barricas usadas, onde acontece uma fermentação espontânea e estágio de 1 ano nas mesmas, sob as borras grossas. Malolactica parcial é natural.

Após um ano de estágio, o vinho é transfegado com as mesmas borras para uma cuba de inox, onde permanece em decantação estática durante o inverno, sendo engarrafado por gravidade sem filtração e/ou colagem em Junho de 2023.

Foram engarrafadas 1200 garrafas e 90 magnums.

### Análise:

**pH: 3.16**

**AT: 6,8 g/L**

**AV: 0,6 g/L**

**Alc.: 11,4% vol.**

**SO2 L: <15 mg/L**

**SO2 T: <50 mg/L**

**Glu/Fru : 0,9 g/L**

**67 Kcal /100mL**