



O Xisto Amarelo nasceu em 2017, fruto de um trabalho de mais de 10 anos com a mesma vinha, a vinha da amarelinha, uma vinha plantada no início do milénio, em patamares, com exposição a nascente, rodeada por floresta, e com Touriga Francesa na maioria do encepamento.

O ano de 2019 caracterizou-se pelo clima seco, com níveis muito baixos de precipitação. As temperaturas elevadas na primavera deram origem a níveis de sanidade bons e produções medias-altas no Douro. Os dias amenos e as noites frescas no mês de agosto permitiram que as videiras maturassem lentamente as uvas, dando origem a mostos bastante equilibrados.

A vindima ocorreu no dia 11 de Setembro de 2019, e nesse mesmo dia as uvas foram colocadas, cacho inteiro, num lagar de cimento onde foram pisadas levemente a pé. A fermentação é espontânea com controlo de temperatura e uma extração mínima, tendo sido macerado por 3 semanas. Após a fermentação alcoólica e maceração as uvas são prensadas para um fuder de 1000L de carvalho alemão com mais de 50 anos, onde estagia cerca de um ano e meio.

Engarrafamento em Novembro de 2021 – 1300 garrafas.

Análises:

pH 3,57  
AT: 5,80 g/L  
AV: 0,89 g/L  
Alc.: 12% vol.  
SO<sub>2</sub> L: <15 mg/L  
SO<sub>2</sub> T: 84 mg/L  
Glu/Fru : 0,6 g/L  
71 Kcal /100mL