



ENCOSTA DO XISTO – ALVARINHO 2023

Classificação: Denominação de Origem Controlada (D.O.C.)

Tipo: Vinho Verde / Alvarinho – Escolha

Designação: Encosta do Xisto - Alvarinho

Produtor: Vasco Faria, S.A.

Ácidos Totais: 5,2 g/dm³

pH Final: 3,50

Açúcares Redutores: <1,5 g/dm³

Álcool: 12% Vol.

Origem das Uvas

Colheita: 2023

Castas: 100% Alvarinho

Vinha: Quinta do Xisto, Sub-região do Ave

Denominação: Encosta do Xisto

Tipo de Solo: Franco-arenoso de origem granítica

Clima: Mediterrânico, com uma acentuada influência Atlântica

Vindima:

Data: Início de Setembro de 2023

Tipo: Manual

Vinificação:

Fermentação: Em cubas de inox, com temperatura controlada, após decantação estática.

Estágio: Em cubas de inox, sobre borras finas

Cor: Citrina com reflexos dourados

Aroma: Intenso a frutos tropicais, notas de maracujá e manga

Sabor: Intenso a frutos tropicais com realce para o maracujá, longo e persistente, fresco com uma acidez moderada

Lançamento: Abril de 2024

Temperatura de consumo recomendada: 8/10 ° C

Produção: 6.600 garrafas de 750ml

Engarrafamento: Vasco Faria, S.A.

Enólogo: Ricardo Pedrosa



Vasco Faria, S.A.

Sede: Travessa da Prelada, 613 – 4250-380 Porto/Portugal - Telf.: (+351) 228341000 Fax: (+351) 228324227
Exploração: Quinta do Xisto, R. Padre Antonio do Xisto, 746 – 4770-427 Requião/Portugal - Telf.: (+351) 252374347

www.encostadoxisto.pt