



## ENCOSTA DO XISTO – ESPADEIRO 2023

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

**Tipo:** Vinho Verde / Espadeiro – Colheita Seleccionada

**Designação:** Encosta do Xisto - Espadeiro

**Produtor:** Vasco Faria, S.A.

**Ácidos Totais:** 6,4 g/dm<sup>3</sup>

**pH Final:** 3,32

**Açúcares Redutores:** 2,6 g/dm<sup>3</sup>

**Álcool:** 11% Vol.

**Origem das Uvas**

**Colheita:** 2023

**Castas:** 100% Espadeiro

**Vinha:** Quinta de Cutiães e Quinta de Frexieiro, 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 Outubro 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:** Rosa salmão claro

**Aroma:** Frutado a framboesa, amoras vermelhas e morangos frescos.

**Sabor:** Seco, leve, fresco devido à sua boa acidez, citrino, sobressai o frutado intenso a frutos vermelhos muito frescos.

**Lançamento:** Abril de 2024

**Temperatura de consumo recomendada:** 8/10 °C

**Produção:** 12.500 garrafas de 750ml

**Engarrafamento:** Vasco Faria, S.A.

**Viticultura e Enologia:** 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](http://www.encostadoxisto.pt)