



ENCOSTA DO XISTO – LOUREIRO 2024

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

Tipo: Vinho Verde / Loureiro – Colheita Seleccionada

Designação: Encosta do Xisto - Loureiro

Produtor: Vasco Faria, S.A.

Ácidos Totais: 6,4 g/dm³

pH Final: 3,24

Açúcares Redutores: 6,0 g/dm³

Álcool: 12% Vol.

Origem das Uvas

Colheita: 2024

Castas: 100% Loureiro

Vinha: Quinta do Xisto e Quinta de Pereira, 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 2024

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 esverdeados

Aroma: Floral, citrino com notas de fruta tropical, realce para o pêssego.

Sabor: Citrino a limão amarelo com suaves notas de frutos tropicais, longo e persistente, frescura induzida por uma acidez moderada.

Lançamento: Fevereiro de 2025

Temperatura de consumo recomendada: 8/10 °C

Produção: 25.000 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