



MEIO XISTO - BRANCO

Classificação: Vinho Regional Minho (IGP)

Tipo: Vinho Regional Minho / Branco

Designação: Meio Xisto - Branco

Produtor: Vasco Faria, S.A.

Ácidos Totais: 6,1 g/dm³

pH Final: 3,35

Açúcares Redutores: 6,1 g/dm³

Álcool: 11% Vol

Origem das Uvas

Colheita: 2024

Castas: 60% Loureiro, 20% Trajadura e 20% Arinto

Vinha: Quinta do Xisto e Quinta de Pereira, Sub-região do Ave

Denominação: Meio Xisto

Tipo de Solo: Franco-arenoso de origem granítica

Clima: Mediterrânico, com uma acentuada influência Atlântica

Vindima:

Data: 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: Aroma floral, com bastante citrino, presença de notas de maçã verde

Sabor: Macio na boca, crocante, boa acidez que incute bastante frescura

Lançamento: Março de 2025

Temperatura de consumo recomendada: 8/10 °C

Produção: 48.000 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 António do Xisto, 746 – 4770-427 Requião/Portugal - Telf.: (+351) 252374347

www.encostadoxisto.pt