



## MEIO XISTO - BRANCO

**Classificação:** Vinho Regional Minho (IGP)

**Tipo:** Vinho Regional Minho / Branco

**Designação:** Meio Xisto - Branco

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

**Ácidos Totais:** 5,7 g/dm<sup>3</sup>

**pH Final:** 3,49

**Açúcares Redutores:** <1,5 g/dm<sup>3</sup>

**Álcool:** 11% Vol

### Origem das Uvas

**Colheita:** 2020

**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 2020

**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:** Abril de 2021

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

**Produção:** 78.000 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 Antonio do Xisto, 746 – 4770-427 Requião/Portugal - Telf.: (+351) 252374347

[www.encostadoxisto.pt](http://www.encostadoxisto.pt)