



[//quintadacarolina.pt/](http://quintadacarolina.pt/)

QUINTA DA CAROLINA
DOURO

Portugal 



Quinta da Carolina

Xisto Amarelo 2021

HISTOIRE :

Luis Pedro gère depuis 2015 les 4 Ha de vignes et d'oliviers du domaine familiale. Les vignes sont toutes exposées au Nord, sur les pentes raides du Cima Corgo, région la plus fraîche du Douro. Parallèlement, il est aussi le chef de cave de Dirk Niepoort depuis plusieurs années. C'est l'un des jeunes vigneron les plus talentueux du Douro qui maîtrise l'art des grands vins et collabore sur différents projets avec d'autres vigneron de son talent pour réinventer les vins de sa région.

Xisto Amarelo vient de la parcelle de la "marelle", un vignoble planté en terrasses sur du schiste, exposé vers l'est. Les vignes de Touriga Francesa issues de sélection massale ont été plantées en 2001.

APPELLATION : DOURO DOC
CÉPAGE : Touriga Francesa
TERROIR : Sols de Schistes
RÉGION : Cima Corgo
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13%
ACIDITÉ : 5,4g/L

ELEVAGE :

Raisins foulés au pied et macération légère de 3 semaines. Fût de chêne allemand de 1000 L de 50 ans pendant environ un an, puis un an en cuve.

CONSERVATION ET SERVICE :

A boire entre 2023 et 2028
Température de service : 14-16°C



NOTES DE DÉGUSTATION :

Xisto Amarelo 2021 exprime la terre dont il est issu, le schiste, en préservant toutes les caractéristiques d'un vin du Douro au climat chaud avec un profil frais. Au nez le vin offre des parfums de violette et d'origan, de chocolat noir et myrtille. La bouche reste fraîche. Les tanins sombres sont fins et ronds.

ACCORDS :

Rôti de bœuf en croute, porc effiloché et poivrons grillés, civet de sanglier aux herbes

