VAT: BE0475637718
The Portugal Collection
Begijnhof 28
B- 3800 SINT-TRUIDEN
+32 477 459 644

Xisto Ilimitado tinto 2020, Luis Seabra

Luis Seabra a travaillé pendant plus de 10 ans en tant qu'œnologue chez Dirk Niepoort pour finalement suivre son propre chemin en 2012. Le nom qu'il donne à ses vins est révélateur de sa vision du vin : Xisto (Schiste). Il élabore des vins très purs qui reflètent leur terroir. Luis Seabra établit un nouveau standard dans le Douro avec ses vins purs. Xisto Illimitado, du célèbre vigneron du Douro Luis Seabra, est un analogue portugais de l'idée d'une Bourgogne de niveau "village". Mélange de différentes variétés plantées dans trois sous-zones du Douro, Illimitado est une étude du terroir schisteux de l'appellation. Luis Seabra, a concentré sa production sur les différents types de sols de la vallée, et ce dernier projet montre l'étendue du style qui est réalisable dans la région. Lumineux, concentré et frais, Xisto Ilimitado est une excellente introduction au nouveau Douro. Les vignobles sont cultivés de manière durable, plantés de 1960 à 1980 sur des sols schisteux à 400-600 m d'altitude. Vignobles situés à Cima Corgo. C'est une sous-région qui connaît des hauts et des bas extrêmes du point de vue de la température, avec un delta de température jour-nuit parmi les plus importants du Portugal. Ce vin offre des arômes de fruits rouges et bleus très toniques, teintés de pierre mouillée et de violette. La bouche est luxuriante, avec une acidité vive pour équilibrer les fruits rouges de la cerise et de la grenade. Des arômes de poivre blanc, d'ardoise et d'herbes recouvrent le cœur du fruit sur une finale juteuse et fraîche. A associer avec du gibier ou de la volaille rôtie, ou de la ratatouille.

Producer	Luis Seabra
Région	Douro
Volume	75.0 cl.
Cépage	30% Touriga Franca, 20% Tinta Amarela, 20% Tinta Roriz, 10% Rufete, 10% Tinta Barroca, 5% Malvasia Preta, 5% Donzelinho Tinto.
Drinking window	2024-2026

VAT: BE0475637718
The Portugal Collection
Begijnhof 28
B- 3800 SINT-TRUIDEN
+32 477 459 644

Alc.	13.0%
Vinificatie	100 % en grappe entière ; 30 % fermentés en lagar de pierre avec pigeage au pied ; autres 70 % en cuve. Macération dans des lagares pendant 8 jours et en cuve pendant 25 jours. Fermentation par levure indigènes.
Rijping	Soutirage en barrique neutre pendant 1 an, suivi de 5 mois en cuve.

18,15 €