



NICOLAU<sup>DE</sup> ALMEIDA

QUINTA DO MONTE XISTO

## Porto Vintage 2024



### Castas

Touriga Francesa (45%), Touriga Nacional (45%) e Sousão (10%).

### Ano Vitícola

Caracterizou-se por um outono e inverno amenos, com alguma precipitação e nevoeiros matinais em janeiro e fevereiro. A primavera foi fresca, marcada por um abril frio e chuvoso. Junho apresentou temperaturas moderadas e episódios de chuva de trovoada. O verão revelou-se quente e seco durante julho e agosto, enquanto setembro trouxe temperaturas mais frescas. A vindima teve início a 10 de Setembro.

### Vinificação

As uvas foram vindimadas manualmente e transportadas para a adega (situada em Vila Nova de Foz Côa, Douro) em caixas de 20kg. Em cacho inteiro, com engaço, entraram no lagar e foram pisadas a pé. A fermentação desenvolveu-se ao longo de cerca de 5/6 dias com leveduras indígenas, com posterior adição de aguardente vínica. Seguiu-se um estágio de 18 meses em cuba de cimento, em Vila Nova de Gaia, perto do mar, com ótimas condições de temperatura e humidade.

### Notas de Prova

De cor intensa e profunda, apresenta um aroma expressivo e elegante, onde se destacam notas de frutos silvestres, compota de cereja e leves nuances florais e balsâmicas. O conjunto revela grande frescura e definição aromática, sobressaindo desde cedo — já sentida no lagar — a pureza da fruta. Na boca evidencia estrutura e envolvimento, com textura sedosa, taninos firmes mas harmoniosos, e uma acidez equilibrada que prolonga a sensação de frescura e elegância, características reforçadas pelas condições do ano vitícola. Potente, termina longo e persistente, marcado por notas de fruta preta e vermelha.

### Informação Técnica

Região DOC Douro - Douro Superior – V.N. Foz Côa / Solo Xisto / Altitude Vinhas 200-300m  
Condução Vinhas Cordão Unilateral e Poda Tradicional / Exposição Norte e Sul / Agricultura Biológica  
Álcool 19% / Grau Baumé: 3,1 / pH: 3,59 / Produção 630 Garrafas 0,75cl

---

Nicolau de Almeida Lda.  
Rua Rei Ramiro 274 4400-280 Vila Nova de Gaia  
+351 93 874 95 28 / [gaia@nicolaudealmeida.pt](mailto:gaia@nicolaudealmeida.pt)  
[www.nicolaudealmeida.pt](http://www.nicolaudealmeida.pt) / [@nicolau\\_de\\_almeida](https://www.instagram.com/nicolau_de_almeida) / [@nicolaudealmeidafb](https://www.facebook.com/nicolaudealmeidafb)