

Mestiço

BRAVO

Vinho Branco
2020

é mistura com amor de
Ljubomir Stanisic + Luis Pedro
+ Daniel e Dirk Niepoort

50% Rabigato
10% Viosinho
10% Còdega do Larinho
10% Arinto
20% Outras

Um bom selvagem. Com humanidade em estado puro cheira a erva fresca e a ingenuidade. Respira graça com garra. Nativo do mundo ávido de natureza. Lã a coragem como bandeira. É Bravo o bárbaro. Caçador recolector de memórias. À margem da civilização. Bicho do mato.

Vinificação

Proveniente de vinhas velhas da região do cima corgo, no Douro. Um field blend com bastante Rabigato, Còdega do Larinho, Arinto e Viosinho, prensado cacho inteiro e fermentado espontaneamente em barricas de 500L de carvalho francês, onde estagia sob as borras durante cerca de 1 ano fazendo também a fermentação maloláctica.

Notas de prova

“Revista de Vinhos” Abril 2024

“É austero no nariz, mas o arejamento traz notas fumadas e de erva-doce. Na boca, impressiona. Tem um perfil mais mineral, é linear, texturado e muito longo. Um branco de guarda, volumoso e intenso, suportado lindamente por acidez viva e vibrante.”

Classificação: 95 Pontos

Clima: Mediterrânico

pH: 3,14

Solo: Xisto

Acidez Total: 6,30g/L

Alcool: 13,2%

Nº Garrafas: 1276



Niepoort
SINCE 1842



Mestiçagem por Ljubomir Stanisic

MESTICO.PT



Ajude o planeta
Evite imprimir

Mestiço

PERIGOSO

Vinho Tinto
2019

é mistura com amor de
Ljubomir Stanisic +
Inês Capão + Luis Louro

28% Alicante e Aragonez
16% Syrah
24% Alicante
24% Tinta Miuda
8% Lote "Sempre Cheio" Branco

Turbulento e rabugento. Defeitos que são feito. Revela-se com faca nos dentes. Dá corpo às balas sem medos. Vive permanentemente na zona de perigo, em risco de colisão iminente. Sempre no limite, pisamos uma fina linha vermelha. Sentimos o impulso, a tensão. Uma energia chamada desejo.

Vinificação

Vindima manual. Desengace total. Fermentação em BIN's com pisa a pê e controlo de temperatura com um estágio de 15 meses em barricas de carvalho Francês de 500L e 300L (novas e usadas).

Notas de prova

"Revista de Vinhos" Abril 2024

"No nariz, resina de pinheiro aparece ao primeiro ataque. O arejamento traz framboesas. Na boca, os taninos estão duros e secos, mas a acidez vibrante segura a onda e deixa o vinho bem agradável. Um vinho cheio de nervos e garra e que tende a ficar ainda melhor com o tempo em garrafa."

Classificação: 92 Pontos

Clima: Mediterrânico	pH: 6.6
Solo: Calcário & Xisto	Acidez Total: 3.16
Alcool: 14.4	Nº Garrafas: 1616



Monte Branco ADEGA



Mestiçagem por Ljubomir Stanisic

MESTICO.PT



Ajude o planeta
Evite imprimir

Mestiço

MADURO

Vinho Tinto
2020

é mistura com amor de
Ljubomir Stanisic + Luis Pedro
+ Daniel e Dirk Niepoort

50% Vinha Velha Covas do Douro
50% Vinha Velha Santo Adrião

Mais do que uma etapa cronológica, uma característica. A plenitude vital, coerência, assertividade. Um redondo que baralha todas as geometrias. Um cheio que nunca transborda. Uma madeira com os veios vincados na boca. Uma certa loucura esfomeada. Moderada, maturada, mudada. Mulher, adulta, maior. É amar, adorar!, amadurecer.

Vinificação

Um inverno chuvoso, seguido de uma Primavera bastante moderada, fez com que a videira se desenvolvesse bem, terminando com um junho bastante fresco o que atrasou esse desenvolvimento vegetativo. Após uma seleção na vinha, foi efetuada uma segunda seleção na mesa de escolha. Estágio de 1 ano em cubas de cimento. Foi vinificado em cubas de inox troncocônicas. O vinho estagiou durante 22 meses em barricas de carvalho francês.

Notas de prova

“Revista de Vinhos” Abril 2024

“Aqui temos um tinto de perfil elegante, sem tanta potência. O nariz traz fruta fresca. E na boca, a delicadeza confirma-se, com taninos muito finos, finesse e frescura, com bastante dimensão e profundidade.”

Classificação: 92 Pontos

Clima: Mediterrânico

pH: 3,65

Solo: Xisto

Acidez Total: 5,60g/L

Alcool: 13,5%

Nº Garrafas: 545



Niepoort
SINCE 1842



Mestiçagem por Ljubomir Stanisic

MESTICO.PT



Ajude o planeta
Evite imprimir

Mestiço

AMOROSO

Vinho Tinto
2018

é mistura com amor de
Ljubomir Stanisic +
Inês Capão + Luis Louro

40% Tinta Miúda
16% Syrah
24% Alicante e Aragonez
20% Alicante e Trincadeira em Foudre

É uma história de amor que se escreve em muitas linhas, se conta em livros, faz rodar filmes. Que se aprecia em pequenos tragos, mas se sorve também com voracidade. Que aquece o coração, desperta paixões, deixa rasto de saudade. É um suspiro lento e um beijo ávido. É fogo que queima. É marca para a vida.

Vinificação

Vindima manual. Desengace total. Fermentação em BIN's com pisa a pé e controlo de temperatura e com um estágio de 18 meses em barricas de carvalho Francês de 500L e 300L (novas e usadas). Foudre (20%) tem estágio de 3 anos.

Notas de prova

“Revista de Vinhos” Abril 2024

“Um tinto forte e firme, mas sem perder a ternura. Tem caráter, tensão, elegância, potência, fruta madura, um lado picante, tudo junto e misturado. É um tinto cheio de camadas e nuances. Para ser provado devagar e sem pressa.”

Classificação: 94 Pontos

Clima: Mediterrânico	pH: 3.17
Solo: Calcário & Xisto	Acidez Total: 6.8
Alcool: 14.1	Nº Garrafas: 825



Monte Branco ADEGA



Mestiçagem por Ljubomir Stanisic

MESTICO.PT



Ajude o planeta
Evite imprimir

Mestiço

CURIOSO

Vinho Branco
2019

é mistura com amor de
Ljubomir Stanisic +
Inês Capão + Luís Louro

40% Esgana Cão
40% Arinto
10% Galego Dourado
10% Rabigato

Curioso: o que é singular. Interessante. Vinho com travo a mel. Um amador, apaixonado, alaranjado. Que cultiva a arte, escreve fora das margens de qualquer etiqueta. Que apanha a coroa de louros, porque vai mais longe. Que se abraça a um Louro chamado Luís. E deixa a sua marca como uma impressão digital. Único, irrepetível.

Vinificação

Vindima manual, uvas ficaram a desidratar na câmara de frio e depois foram completamente desengaçadas. Curtimenta inicial com controlo de temperatura e Battonage durante 12 semanas. Estágio em inox num sempre cheio 2 anos sobre borras.

Notas de prova

“Revista de Vinhos” Abril 2024

“Lote de Esgana Cão e Rabigato, com alguma flor. Por trás do aroma da oxidação que a flor empresta, tem frutas como marmelo e goiaba branca. Boa acidez, salino, com gosto mesmo de fruta macerada. Tem uma textura irresistível. Este vinho é uma mistura de Leonard Cohen e Madeleine Peyroux. Denso e elegante. Longo e salgado.”

Classificação: 91 Pontos

Clima: Mediterrânico

pH: 6.98

Solo: Calcário & Xisto

Acidez Total: 3.06

Alcool: 11.3

Nº Garrafas: 300



Monte Branco ADEGA



Mestiçagem por Ljubomir Stanisic

MESTICO.PT



Ajude o planeta
Evite imprimir

Mestiço

RARO

Vinho Tinto

é mistura com amor de
Ljubomir Stanisic +
Inês Capão + Luís Louro

50% Castelão em Ânfora 2020
50% Castelão em Ânfora 2021

Contar a História sem “Era uma vez”, trazendo as rugas do passado para a identidade do presente e a arqueologia do futuro. Nos remendos ver raridade, da tradição extrair magia. Da fabricação simples de vinho em talha de barro retira-se um bem precioso. Envernizamos o rudimentar. Condecoramos a manualidade. E sentimos a alma na boca.

Vinificação

Misturamos 2 experiências numa talha muito velha de 625L. Vindima manual. Desengace total. 2 dias de maceração em BIN's com pisa a pé e controlo de temperatura, depois fermentação e estágio de 6 meses em talha.

Notas de prova

“Revista de Vinhos” Abril 2024

“Feito em ânforas destapadas, com vinhos de dois anos diferentes, vinificados com o engajo. No nariz, traz fruta fresca combinada com um interessante lado vegetal. Aqui temos um vinho fresco, funky e divertidamente delicioso.”

Classificação: 94 Pontos

Clima: Mediterrânico	pH: 3,38
Solo: Calcário & Xisto	Acidez Total: 5,43
Alcool: 13,8	Nº Garrafas: 878



Monte Branco ADEGA



Mestiçagem por Ljubomir Stanisic

MESTICO.PT



Ajude o planeta
Evite imprimir

Mestiço VIÇOSO

Vinho Branco
2020

é mistura com amor de
Ljubomir Stanisic + Luis Pedro
+ Daniel e Dirk Niepoort

50% Vinha Velha Pombal
50% Vinhas da Murça

Um fecho que une duas partes desiguais, que se preenchem. Um fecho que se encerra em si próprio, aberto para o mundo. Que brilha exuberante, à sombra da elegância. Uma flor que desabrocha na diversidade. A busca da juventude eterna, com o sabor irrepetível da passagem do tempo. Dois lados da mesma garrafa.

Vinificação

Um Inverno chuvoso, seguido de uma Primavera bastante moderada, fez com que a videira se desenvolvesse bem. O mês de Julho foi austero, o mais quente desde 1931, com três períodos de ondas de calor, causando perdas nas vinhas. O ano 2020 é considerado excelente para estas cotas mais altas. Produções médias nas vinhas, deram origem a vinhos extremamente finos com a concentração perfeita. Estagiou durante 9 meses em barrica.

Notas de prova

“Revista de Vinhos” Abril 2024

“Feito a partir de uvas vindas de vinhas velhas e Rabigato de vinhas mais novas. Neutro e austero no nariz, mostra-se amplo e tenso na boca, com boa textura, harmonia e profundidade. Um branco pujante e vibrante que tende a ficar ainda melhor com o tempo.”

Classificação: 91 Pontos

Clima: Mediterrânico	pH: 3,41
Solo: Xisto	Acidez Total: 4,60g/L
Alcool: 12%	Nº Garrafas: 550



Mestiçagem por Ljubomir Stanisic

MESTICO.PT



Ajude o planeta
Evite imprimir

Mestiço

ATREVIDO

Vinho Branco
2019

é mistura com amor de
Ljubomir Stanisic +
Inês Capão + Luis Louro

55% Lote "Sempre Cheio"
35% Lote "Monte Branco"
10% Lote "Vinhas Novas"

Mostra-se sem pudores, confiante da sua vitalidade e frescura. É intempestivo, cítrico, polémico. Cria primeiro a desordem, semeia a dúvida. Faz-se de dois tipos de fermentação, dois estágios distintos. Depois renova-se, pinta-se de inox e atira-se ao vazio. Sem medos.

Vinificação

Vindima manual. Este vinho resulta de dois tipos de fermentação: curtimenta inicial com controlo de temperatura e co-fermentação em barricas usadas de carvalho Francês. Battonage durante 12 semanas. Estágio com 40% do lote em 10 meses em barricas de carvalho Francês de 600L (barricas com 1 e 2 anos), os restantes 60% estagiaram em Inox num sempre cheio 2 anos sobre borras.

Notas de prova

"Revista de Vinhos" Abril 2024

"Branco feito em Estremoz, em parceria com Inês Capão e Luis Louro. Mostra uma leve oxidação, o que agrega mais complexidade no nariz. Na boca, vibra. É salino, gordo, longo e profundo."

Classificação: 91 Pontos

Clima: Mediterrânico	pH: 6.75
Solo: Calcário & Xisto	Acidez Total: 3.10
Alcool: 11.8	Nº Garrafas: 376



Monte Branco ADEGA



Mestiçagem por Ljubomir Stanisic

MESTICO.PT



Ajude o planeta
Evite imprimir

Mestiço

SOLIDO

Vinho Tinto
2021

é mistura com amor de

Ljubomir Stanisic + Mateus Nicolau de Almeida
+ Teresa Ameztoy

40% Vinhas velhas do Superior e Baixo

35% Vinhas velhas do Baixo

25% Vinhas velhas do Superior

Agarrado nas entranhas da História, com múltiplas camadas de subsolo na sua composição, tem alma rupestre e estrutura de rocha. Alta densidade, alta complexidade, simplicidade na mesma medida. É feito de sol e de solo, cheio de espinha dorsal. Um carácter de duro, de Douro selvagem.

Vinificação

Pisa a pé dos cachos inteiros em calcatório (bacia de granito) durante 3 horas seguido de prensagem em prensa vertical. O mosto corre por gravidade para cubas de cimento em adega subterrânea com ótimas condições naturais de temperatura e humidade. A fermentação espontânea é feita sem controlo de temperatura. Estágio de 1 ano em cubas de cimento.

Notas de prova

“Revista de Vinhos” Abril 2024

“O nariz é cheio de fruta vermelha fresca, esteva, com evolução para pimenta preta e zimbro. Na boca, mostra o que prometeu no nariz. É um vinho agudo, fresco e profundo, cheio de camadas e assunto, tal e qual um solo de guitarra de Stevie Ray Vaughan.”

Classificação: 94 Pontos

Clima: Mediterrânico

pH: 3,77

Solo: Xisto

Acidez Total: 4,8g/L

Alcool: 12,5%

Nº Garrafas: 637



MATEUS NICOLAU DE ALMEIDA



Mestiçagem por Ljubomir Stanisic

MESTICO.PT



Ajude o planeta
Evite imprimir

Mestiço

BRUTO

Vinho Branco
2020

é mistura com amor de

Ljubomir Stanisic + Mateus Nicolau de Almeida
+ Teresa Ameztoy

32% de Rabigato de Paulo de Tebas
32% de Rabigato de Amón de Kélia
31% de Rabigato de Antão do Deserto
5% da Vinha dos Trinta em vêu de flor

Ver para além do olhar. Do reflexo do espelho. Por baixo da maquilhagem. Transformar as imperfeições em virtudes. Tocar a terra. Deixá-la escapar entre os dedos e agarrar-se aos nossos pés. Sentir a morfologia com a língua, a rocha com o paladar, ouvir o vento a soprar, ver o Côa correr em baixo. Este vinho é natureza em estado puro. Diamante em bruto.

Vinificação

Pisa a pé dos cachos inteiros em calcatório (bacia de granito) durante 3 horas seguido de prensagem em prensa vertical. O mosto corre por gravidade para cubas de cimento em adega subterrânea com ótimas condições naturais de temperatura e humidade. A fermentação espontânea é feita sem controlo de temperatura. Estágio de 1 ano em cubas de cimento.

Notas de prova

“Revista de Vinhos” Abril 2024

“Rabigato feito com 5% do vinho com vêu de flor. A neutralidade aromática da Rabigato ganha complexidade com a flor, que aporta um toque mais salino. Na boca, bastante volume e dimensão. Um branco intrigante e desafiador.”

Classificação: 92 Pontos

Clima: Mediterrânico	pH: 3,23
Solo: Xisto	Acidez Total: 6,6g/L
Alcool: 13%	Nº Garrafas: 614



MATEUS NICOLAU DE ALMEIDA



Mestiçagem por Ljubomir Stanisic

MESTICO.PT



Ajude o planeta
Evite imprimir