

2016

CRASTO BRANCO



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Patamares ; Vinha ao alto

SOLO

Granítico

IDADE DAS VINHAS

Mais de 20 anos

ÁLCOOL

12,0%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Fevereiro 2017

DADOS ANALÍTICOS

Acidez total: 5,5 gr/L

pH: 3,29

Açúcar residual: 3,0 gr/L

CASTAS

Gouveio, Viosinho e Rabigato

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes de talhões previamente seleccionados, foram transportadas em caixas de plástico alimentar de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Foram posteriormente desengaçadas e prensadas. O mosto prensado foi transferido para cubas de inox onde se manteve a uma temperatura de 8°C durante 48 horas até à sua decantação. Seguidamente decorreu a fermentação alcoólica em cuba de inox com temperaturas controladas de 14° C durante um período de 30 dias.

ENVELHECIMENTO

Em cubas de aço inox.

NOTA DE PROVA

Cor: Citrino.

Nariz: Excelente intensidade aromática, onde se destacam frescas notas de lima e, toranja, muito bem envolvidas em elegantes aromas de flor de laranjeira, e vibrante mineralidade.

Boca: Início cativante, evoluindo para um vinho com excelente volume, acidez e estrutura, tudo em perfeito equilíbrio com notas de grande frescura e mineralidade. Um vinho sedutor que termina vibrante, fresco e persistente.

ENÓLOGO

Manuel Lobo.

