

2015

CRASTO TINTO

**DENOMINAÇÃO ORIGEM**

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Patamares; Vinha ao alto

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO**IDADE DAS VINHAS**

Mais de 20 anos

ÁLCOOL

13,5%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Outubro de 2016

DADOS ANALÍTICOS

Acidez total: 4,8 gr/L

pH: 3,67

Açúcar residual: 2,3 gr/L

CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Barroca.

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, antes de serem desengaçadas e esmagadas e transferidas para cubas de fermentação em aço inox onde fermentaram com temperatura controlada durante um período de 5 a 7 dias.

ENVELHECIMENTO

95% em cubas de aço inox.

5% em barrica de carvalho francês.

NOTA DE PROVA

Cor: Violeta intenso.

Nariz: Excelente projecção de aromas de frutos silvestres do Douro, de grande frescura e intensidade, muito bem integrados com suaves notas florais.

Boca: Início elegante, evoluindo de forma cativante para um vinho de volume correcto, e de estrutura equilibrada. Muito rico em notas de frutos silvestres frescas que consolidam um conjunto harmonioso, e de boa persistência.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

