

2012

CRASTO BRANCO



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Patamares ; Vinha ao alto

SOLO

Xisto e Granítico

IDADE DAS VINHAS

Mais de 20 anos

ÁLCOOL

12,82%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Fevereiro de 2013

DADOS ANALÍTICOS

Ac. Total.: 5,2 gr/L

pH: 3,27

Ac. Res: 3.7 gr/l

CASTAS

Gouveio, Viosinho e Rabigato.

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes de talhões previamente seleccionados, foram transportadas em caixas de plástico alimentar de 25 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Foram posteriormente desengaçadas e prensadas. O mosto prensado foi transferido para uma cuba 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 45 dias.

ENVELHECIMENTO

Em cubas de aço inox.

NOTA DE PROVA

Cor: Citrino.

Nariz: Excelente intensidade e frescura aromática, onde se destacam notas lima, maracujá, flor de laranjeira, e vibrante mineralidade.

Boca: Início envolvente, evoluindo para um vinho com excelente volume, acidez e estrutura, tudo em perfeito equilíbrio com notas de grande frescura e profunda mineralidade. Termina vibrante, fresco e persistente.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

