

2014

CRASTO BRANCO



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Patamares ; Vinha ao alto

SOLO

Xisto e Granítico

IDADE DAS VINHAS

Mais de 20 anos

ÁLCOOL

12,0%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Abril de 2015

DADOS ANALÍTICOS

Acidez total: 5,5 gr/L

pH: 3,22

Açúcar residual: 2,4 gr/L

CASTAS

Gouveio, Viosinho e Rabigato.

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes de talhões previamente selecionados, 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 temperatura controlada de 14° C durante um período de 45 dias.

ENVELHECIMENTO

Em cubas de aço inox.

NOTA DE PROVA

Cor: Citrino.

Nariz: Excelente intensidade aromática, onde se destacam frescas notas de lima, toranja e maracujá, e elegantes aromas de flor de laranjeira, muito bem integrados com uma 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.

