

2011

CRASTO SUPERIOR



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Vinha ao Alto
Vinha em patamares de 1 e 2 bardos

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente-Norte

IDADE DAS VINHAS

> Varias

ÁLCOOL

14,75%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Fevereiro de 2013

DADOS ANALÍTICOS

Ac.Total :4,8 gr/L
pH: 3,63
Res: 2,0 gr/l

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Souzão e Vinha Velha.

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes do– **Douro Superior** da nossa **Quinta da Cabreira**, foram transportadas em caixas de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada.

ENVELHECIMENTO

Crasto Superior estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu cerca de 12 meses.

NOTA DE PROVA

Cor: Violeta intenso.

Nariz: Excelente expressão e intensidade aromática, onde se destacam frescos frutos silvestres, em perfeita harmonia com elegantes notas de esteva, e suaves especiarias.

Boca: Início fresco, evoluindo para um vinho sério, de excelente volume, e estrutura compacta, onde se destacam taninos redondos e firmes. Termina persistente com agradáveis sensações de frutos silvestres em perfeita integração com especiaria fresca.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

