

2010

CRASTO TINTO



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Patamares ; Vinha ao alto

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente-Sul

IDADE DAS VINHAS

Mais de 20 anos

ÁLCOOL

13,5%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Março de 2012

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total: 5,1 gr/L

pH: 3,71

Açúcar Residual: 1,8 gr/L

CASTAS

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

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. Depois foram desengaçadas e esmagadas e transferidas para cubas de fermentação em aço inox onde fermentaram com temperatura controlada durante um período de 7 dias.

ENVELHECIMENTO

95% em cubas de aço inox

5% em barricas de carvalho francês durante 12 meses

NOTA DE PROVA

Cor: Violeta intenso.

Nariz: Excelente intensidade de frutos silvestres maduros, em perfeita sintonia com suaves notas de especiaria fresca.

Boca: Início elegante e fresco, com excelentes notas retro nasais de frutos silvestres intensos, evoluindo para um vinho de estrutura sólida, de taninos de textura suave e aveludada. Final frutado, fresco e com excelente persistência.

ENÓLOGOS

Dominic Morris e Manuel Lobo.

