

2014

CRASTO TINTO



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Patamares; Vinha ao alto

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente-Sul

IDADE DAS VINHAS

Mais de 20 anos

ÁLCOOL

14,0%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Junho 2015

DADOS ANALÍTICOS

Acidez total: 4,8 gr/L

pH: 3,73

Açúcar residual: 1,6 gr/L

CASTAS

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

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes de talhões previamente selecionados, 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 intensidade aromática, onde se destacam frescos aromas de frutos silvestres do Douro, em perfeita sintonia com elegantes notas florais.

Boca: Início elegante, evoluindo para um vinho de bom volume, com taninos elegantes e textura fina. Muito rico em notas de frutos silvestres frescas que consolidam um conjunto harmonioso, de boa persistência e excelente equilíbrio.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

