

2013

FLOR DE CRASTO BRANCO



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Patamares e Vinhas ao Alto

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente / Sul

IDADE DAS VINHAS

Mais de 20 anos

ÁLCOOL

12,0%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Janeiro de 2014

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total: 5,0 gr/L

pH: 3,42

Açúcar Residual: 2,5 gr/L

CASTAS

Rabigato, Códega e Viosinho.

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 projeção aromática, onde predominam as notas de fruta cítrica e frescas sensações de mineralidade.

Boca: Início envolvente, evoluindo para um vinho equilibrado, de textura fresca e com vibrante mineralidade. Termina fresco, vibrante e persistente.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

