



CRASTO BRANCO – 2007

Castas Gouveio, Roupeiro, Cercial e Rabigato

Sistematização Patamares ; Vinha ao alto

Idade > 20 anos

Solo Xisto

Denominação de Origem Douro

Ano 2007

Vinificação As uvas, provenientes de talhões previamente seleccionados, 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 temperaturas controladas de 15° C durante um período de 45 dias.

Engarrafamento Em Maio de 2008. 25.000 garrafas (0,75 Litros)

Prova **Cor:** Citrino
Nariz: Grande frescura e intensidade aromática de notas de fruta citrina e espargos silvestres bem integrado com notas florais, que conferem uma excelente complexidade e profundidade.
Boca: Elegante, com boa estrutura e correcto equilíbrio. Aroma retro nasal com notas minerais de boa intensidade, resultando num conjunto muito agradável de grande frescura e agradável persistência.

Dados analíticos Alc:12,5% Ac.Total: 6.8 gr/L pH: 3,21 Ac. Res: 3,5 gr/L

Enólogos Dominic Morris e Manuel Lobo