



## CRASTO BRANCO 2008

### Castas

Gouveio, Roupeiro e Rabigato

### Idade das vinhas

> 20 anos

### Sistematização

Patamares; Vinha ao alto

### Solo / Exposição

Xisto

### Denominação de Origem

Douro

### Ano

2008

### Alcool, vol %

12,5%

### 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. 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.

### Envelhecimento

Em cubas de aço inox.

### Engarrafamento

Em Fevereiro de 2009. 41.600 garrafas (0, 75 Litros).

### Enólogos

Dominic Morris e Manuel Lobo

### Dados Analíticos

Ac. Total: 6,1 gr/L • pH:3,18 • Ac. Res.: 3,5 gr/L

### Prova

**Cor:** Citrino.

**Nariz:** Grande frescura e intensidade aromática de notas de fruta citrina, bem integrada com elegantes notas florais, que conferem uma excelente complexidade e profundidade.

**Boca:** Ataque elegante, com boa estrutura, acidez vibrante e correcto equilíbrio. Sensações minerais de boa intensidade, resultando num conjunto muito agradável de grande frescura e agradável persistência.

Para mais informações, por favor contactar: [crasto@quintadocrasto.pt](mailto:crasto@quintadocrasto.pt)

