



CRASTO BRANCO 2009

Castas

Gouveio, Roupeiro e Rabigato

Idade das Vinhas

> 20 anos

Sistematização

Patamares ; Vinha ao alto

Solo / Exposição

Xisto

Denominação de Origem

Douro

Ano

2009

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.

Alcool, vol %

13,5%

Envelhecimento

Em cubas de aço inox

Engarrafamento

Em Fevereiro de 2010 (27.797 garrafas 0,75 Litros)

Enólogos

Dominic Morris e Manuel Lobo

Dados analíticos

Ac. Total.: 4,73 gr/L • pH: 3,37 • Ac. Res: 2,8 gr/l

Prova:

Cor: Citrino vivo

Nariz: Excelente projecção e intensidade aromática de fruta tropical, citrina bem integrada com elegantes notas minerais que conferem uma excelente complexidade.

Boca: Inicio fresco, com estrutura elegante, 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

