



## CRASTO BRANCO 2010

### Castas

Gouveio, Roupeiro e Rabigato

### Idade das Vinhas

> 20 anos

### Sistematização

Patamares ; Vinha ao alto

### Solo / Exposição

Xisto

### Denominação de Origem

Douro

### Ano

2010

### 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 14° C durante um período de 45 dias.

### Alcool, vol %

12,0%

### Envelhecimento

Em cubas de aço inox

### Engarrafamento

Em Fevereiro de 2011 (54.784 garrafas 0,75 Litros)

### Enólogos

Dominic Morris e Manuel Lobo

### Dados analíticos

Ac. Total.: 4.95 gr/L • pH: 3,34 •• Ac. Res: 3.3 gr/l

### Prova:

**Cor:** Citrino

**Nariz:** Excelente frescura aromática com notas vibrantes de fruta tropical, e frutos citrinos. Grande complexidade e profundidade.

**Boca:** Início muito fresco, que evolui para uma estrutura envolvente, de sensações vibrantes de frutos tropicais, acidez viva e elegantes notas de mineralidade. Resultando num vinho de excelente equilíbrio, frescura e persistência.

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

