



Crasto Superior 2007

Castas:

Touriga Nacional ; Touriga Franca; Tinta Roriz ; Sousão e Vinhas Velhas

Idade das Vinhas

Vinhas novas e vinha velha (média de 20 anos)

Sistematização

Vinha ao Alto ; Vinha em patamares de 1 e 2 bardos

Solo / Exposição

Xisto/ Nascente / Norte

Denominação de Origem

Douro

Ano

2007

Vinificação:

As uvas, provenientes do **Douro Superior** da nossa **Quinta da Cabreira**, foram transportadas em caixas de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada.

Alcool, vol %

13,8%

Envelhecimento

Crasto Superior estagiou em barricas de carvalho francês , onde permaneceu cerca de 12 meses.

Engarrafamento

Em Abril de 2009. • 11.800 garrafas (0,75 L).

Enólogos

Dominic Morris e Manuel Lobo

Dados analíticos

Ac.Total :4,93 gr/L • pH: 3,55 • Ac. Res: 2,0 gr/l

Prova:

Cor: Rubi intenso, com tons de violeta vibrante

Nariz: Excelente intensidade aromática com notas frescas de frutos silvestres e cacau.

Boca: Ataque fresco, evoluindo em grande harmonia, para um volume compacto composto por taninos maduros e firmes. Boa sensação de frescura aromática com notas de excelente complexidade entre frutos silvestres do Douro, esteva e cacau, que proporcionam ao final agradável e de excelente persistência.

Para mais informações, por favor contactar : crasto@quintadocrasto.pt

