



Crasto Superior 2008

Castas:

Touriga Nacional ; Touriga Franca; Souzão e Vinhas Velhas;

Idade das Vinhas

> Várias

Solo / Exposição

Xisto/ Nascente / Norte

Denominação de Origem

Douro

Ano

2008

Vinificação:

As uvas, provenientes do **Douro Superior** da nossa **Quinta de 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 %

14,24%

Envelhecimento

Crasto Superior estagiou em barricas de carvalho francês 70 (%) e carvalho americano (30%), onde permaneceu cerca de 12 meses.

Engarrafamento

Em Abril de 2009.

- 27.040 garrafas (0,75 L).
- 210 garrafas (1,5L)
- 60 garrafas (3,0 L)
- 40 garrafas (5,0 L)
- 10 garrafas (12,0L)
- 5 garrafas (18,0L)

Enólogos

Dominic Morris e Manuel Lobo

Dados analíticos

Ac.Total :5,17L • pH: 3,60 • Ac. Res: 2,0 gr/l

Prova:

Cor: Rubi intenso, com tons de violeta vibrante

Nariz: Excelente intensidade aromática com notas frescas de frutos vermelhos, bem integrados com elegantes notas de especiarias.

Boca: Excelente início, com notas de frutos vermelhos frescos que evoluem para uma estrutura firme de taninos finos e frescos. Excelente acidez que contribui para um equilibrado, agradável e persistente final.

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

