



CRASTO – 2006

<i>Castas</i>	Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca e Touriga Nacional
<i>Sistematização</i>	Patamares ; Vinha ao alto
<i>Idade</i>	> 20 anos
<i>Solo</i>	Xisto

<i>Denominação de Origem</i>	Douro
<i>Ano</i>	2006
<i>Gradação Alcoólica</i>	14%

Vinificação As uvas, provenientes de talhões previamente seleccionados, foram transportadas em caixas de plástico alimentar de 25 kgr e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega, antes de serem desengaçadas e esmagadas e transferidas para cubas de fermentação em aço inox onde fermentaram com temperatura controlada durante um período de 10 dias

Engarrafamento Em Maio de 2007. 290.000 garrafas (0,75 Litros)

Prova **Cor:** Violeta intenso
Nariz: Grande projecção e intensidade aromática de frutos silvestres frescos em perfeita harmonia com suaves notas florais e especiarias que lhe conferem boa profundidade.
Boca: Harmonioso, com estrutura media a elevada, muito rico em notas de frutos silvestres bem equilibrados com taninos redondos, resultando num conjunto elegante com boa persistência.

Enólogos Dominic Morris e Manuel Lobo