



TOURIGA NACIONAL - 2005

<i>Casta</i>	Touriga Nacional
<i>Sistematização</i>	Patamares
<i>Idade</i>	25 anos
<i>Exposição</i>	Nascente
<i>Solo</i>	Xisto
<i>Denominação de Origem</i>	Douro
<i>Ano</i>	2005
<i>Gradação Alcoólica</i>	14%



<i>Vinificação</i>	As uvas, provenientes do melhor talhão de Touriga Nacional, foram transportadas em caixas de plástico alimentar, e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após uma pisa em lagar tradicional, as massas foram transferidas para uma cuba de aço inox com tampo aberto e pisantes mecânicos onde fermentaram durante 10 dias com temperatura controlada.
<i>Envelhecimento</i>	Quinta do Crasto Touriga Nacional 2005, estagiou em barricas novas de 225 litros de carvalho francês durante 18 meses.
<i>Engarrafamento</i>	Outubro de 2007. 9.510 garrafas (0,75 Litros). 185 garrafas (1,5 Litros). 30 garrafas (3,0 Litros).
<i>Prova</i>	Cor: Violeta muito escuro Nariz: Grande projecção e intensidade aromática com notas florais predominantes de violeta bem integradas com aromas de groselhas e folha de tabaco muito suave, resultando numa excelente persistência e complexidade. Boca: Estrutura muito intensa com notas retro nasais muito florais, taninos elegantes de boa intensidade que lhe conferem uma estrutura compacta e com grande profundidade e persistência . Resulta num vinho único que demonstra em pleno a tipicidade da casta Touriga Nacional. Devido à sua elevada estrutura e persistência possui todas as condições para um elevado potencial de envelhecimento.
<i>Enólogos</i>	Dominic Morris e Manuel Lobo