



## TOURIGA NACIONAL - 2006

<i>Casta</i>	Touriga Nacional
<i>Sistematização</i>	Patamares
<i>Idade</i>	26 anos
<i>Exposição</i>	Nascente
<i>Solo</i>	Xisto
<i>Denominação de Origem</i>	Douro
<i>Ano</i>	2006
<i>Graduação Alcoólica</i>	14,5%



*Vinificação* 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.

*Envelhecimento* Quinta do Crasto Touriga Nacional 2006, estagiou em barricas novas de 225 litros de carvalho francês durante 18 meses.

*Engarrafamento* Abril de 2008. 5.549 garrafas (0,75 Litros).  
150 garrafas (1,5 Litros).  
30 garrafas (3,0 Litros).

*Prova* **Cor:** Opaco, Violeta muito escuro  
**Nariz:** Excelente tipicidade varietal, com grande concentração, limpidez e frescura de frutos silvestres, em perfeita harmonia com suaves notas de violetas que conferem excelente persistência e complexidade.  
**Boca:** Ataque poderoso, volume e estrutura intensos, com aroma retro nasal de frescas notas de frutos silvestres e especiarias. Taninos elegantes de boa intensidade que lhe conferem uma estrutura compacta, grande profundidade e persistência.  
Devido à sua elevada estrutura e persistência possui todas as condições para um elevado potencial de envelhecimento.

*Enólogos* Dominic Morris e Manuel Lobo