



QUINTA DO CRASTO – TOURIGA NACIONAL 2009

Castas

100% Touriga Nacional

Idade das Vinhas

29 anos

Sistematização

Patamares

Solo / Exposição

Xisto / Nascente-Sul

Denominação de Origem

Douro

Ano

2009

Vinificação:

As uvas, provenientes do melhor talhão de Touriga Nacional, foram transportadas em caixas de 25 Kg de plástico alimentares, e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após uma pisagem tradicional, as massas foram transferidas para uma cuba de aço inox com tampo aberto e pisantes mecânicos onde fermentaram durante 10 dias com temperatura. Após final da fermentação alcoólica as uvas são suavemente prensadas em prensas hidráulicas.

Alcool, vol %

14,0%

Envelhecimento

Em barricas novas de 225 litros de carvalho francês durante 16 meses

Engarrafamento

Em Junho 2011

Enólogos

Dominic Morris e Manuel Lobo

Dados analíticos

Ac.Total : 5,6 gr/L • pH: 3,61 • Ac. Res.: 2,1 gr/

Prova:

Cor: Violeta carregado

Aroma: Excelente projecção aromática de notas florais e frutos vermelhos fresco.

Aroma muito fresco e envolvente de grande intensidade.

Boca: Início elegante, evoluindo de forma envolvente para um volume intenso, com taninos de textura muito fina, bem casados com excelentes sensações aromáticas de notas florais, que conferem um final de grande frescura e persistência.

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

