



VINHA MARIA TERESA 2007

Castas
Vinhas Velhas (mais de 30 Variedades diferentes)

Idade das vinhas
> 90 anos

Sistematização
Tradicional

Solo / Exposição
Xisto / Nascente

Denominação de Origem
Douro

Ano
2007

Alcool, vol %
15%

Vinificação
As uvas, provenientes da vinha Maria Teresa, foram cuidadosamente 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 inox aberta com pisantes automáticos onde fermentaram durante uma semana com temperatura controlada.

Envelhecimento
Em barricas novas de 225 litros. 80% carvalho francês e 20% carvalho americano durante 20 meses.

Engarrafamento
Em Junho de 2009 • 8.001 garrafas (0,75 Litros)
• 297 garrafas (1,5 Litros)
• 30 garrafas (3,0 Litros)

Enólogos
Dominic Morris e Manuel Lobo

Dados Analíticos
Ac. Total: 5,45 gr/L • pH: 3,62 • Ac. Res.: 2,4 gr/L

Prova
Cor: Violeta profundo, quase opaco.
Nariz: Excelente intensidade e elegância aromática com notas predominantes de flor de esteva, chocolate preto, pimenta branca, que lhe conferem grande complexidade, profundidade e persistência.
Boca: Início em excelente harmonia. Grande volume, com taninos muito finos e compactos, tudo em perfeito equilíbrio. Intensas notas de flores silvestres bem integradas em suaves notas tostadas de cacau. A sua fantástica estrutura e persistência conferem-lhe um elevado potencial de envelhecimento.

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

