

2008

CRASTO BRANCO

**DENOMINAÇÃO ORIGEM**

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Patamares ; Vinha ao alto

SOLO

Xisto

IDADE DAS VINHAS

Mais de 20 anos

ÁLCOOL

12,5%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Em Fevereiro de 2009.

DADOS ANALÍTICOS

Ac.Total: 6,1 gr/L

pH: 3,18

Ac. Res: 3,5 gr/L

CASTAS

Gouveio, Roupeiro e Rabigato

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes de talhões previamente seleccionados, foram transportadas em caixas de plástico alimentar de 25 Kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. O mosto prensado foi transferido para uma cuba de inox onde se manteve a uma temperatura de 8° C durante 48 horas até à sua decantação. Seguidamente decorreu a fermentação alcoólica em cuba de inox com temperaturas controladas de 15° C durante um período de 45 dias.

ENVELHECIMENTO

Em cubas de aço inox.

NOTA DE PROVA

Cor: Citrino

Nariz: Grande frescura e intensidade aromática de notas de fruta citrina, bem integrada com elegantes notas florais, que conferem uma excelente complexidade e profundidade.

Boca: Ataque elegante, com boa estrutura, acidez vibrante e correcto equilíbrio. Sensações minerais de boa intensidade, resultando num conjunto muito agradável de grande frescura e agradável persistência.

ENÓLOGOS

Dominic Morris e Manuel Lobo.

