

# 2009

# CRASTO BRANCO

**DENOMINAÇÃO ORIGEM**

Douro

**SISTEMATIZAÇÃO**

Patamares ; Vinha ao alto

**SOLO**

Xisto

**IDADE DAS VINHAS**

Mais de 20 anos

**ÁLCOOL**

13,5%

**DATA DE ENGARRAFAMENTO**

Em Fevereiro de 2010.

**DADOS ANALÍTICOS**

Ac.Total: 4,73 gr/L

pH: 3,37

Ac. Res: 2,8 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. Foram posteriormente desengaçadas e prensadas. 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 vivo

**Nariz:** Excelente projecção e intensidade aromática de fruta tropical, citrina bem integrada com elegantes notas minerais que conferem uma excelente complexidade.

**Boca:** Inicio fresco, com estrutura elegante, 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.

