

2010

CRASTO BRANCO

**DENOMINAÇÃO ORIGEM**

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Patamares ; Vinha ao alto

SOLO

Xisto

IDADE DAS VINHAS

Mais de 20 anos

ÁLCOOL

12,0%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Em Fevereiro de 2011.

DADOS ANALÍTICOS

Ac.Total: 4.95 gr/L

pH: 3,34

Ac. Res: 3.3 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 14° C durante um período de 45 dias.

ENVELHECIMENTO

Em cubas de aço inox.

NOTA DE PROVA

Cor: Citrino

Nariz: Excelente frescura aromática com notas vibrantes de fruta tropical, e frutos citrinos. Grande complexidade e profundidade.

Boca: Início muito fresco, que evolui para uma estrutura envolvente, de sensações vibrantes de frutos tropicais, acidez viva e elegantes notas de mineralidade. Resultando num vinho de excelente equilíbrio, frescura e persistência.

ENÓLOGOS

Dominic Morris e Manuel Lobo.

