

2013

CRASTO BRANCO

**DENOMINAÇÃO ORIGEM**

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Patamares ; Vinha ao alto

SOLO

Xisto e Granítico

IDADE DAS VINHAS

Mais de 20 anos

ÁLCOOL

12,0%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Março de 2014

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total: 5,4 gr/L

pH: 3,27

Açúcar Residual: 3,5 gr/L

CASTAS

Gouveio, Viosinho e Rabigato.

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes de talhões previamente selecionados, 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 temperatura controlada de 14 °C durante um período de 45 dias.

ENVELHECIMENTO

Em cubas de aço inox.

NOTA DE PROVA

Cor: Citrino.

Nariz: Excelente intensidade aromática, onde predominam vibrantes notas cítricas de lima e toranja, em perfeita harmonia com elegantes aromas de flor de laranjeira e sensações de fresca mineralidade.

Boca: Inicio muito cativante, evoluindo para um vinho elegante e de estrutura equilibrada. Acidez viva, com excelentes sensações de mineralidade e frescura. Termina de forma vibrante e persistente.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

