

2015

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 2016

DADOS ANALÍTICOS

Acidez total: 5,7 gr/L

pH: 3,24

Açúcar residual: 3,0 gr/L

CASTAS

Gouveio, Viosinho e Rabigato

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes de talhões previamente selecionados, foram transportadas em caixas de plástico alimentar de 22 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 limpidez e frescura aromática, onde se destacam vibrantes notas citrinas que lembram lima, toranja e maracujá. E suaves notas florais de flor de laranjeira. Tudo muito bem integrado com agradáveis sensações de mineralidade.

Boca: Inicio elegante, evoluindo para um vinho sério de excelente volume, acidez viva e textura fresca, onde se destaca uma marcante mineralidade. Termina de forma envolvente, com frescura vibrante e excelente persistência.

ENÓLOGO

Manuel Lobo.

