

# 2013

# CRASTO SUPERIOR BRANCO



## DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

## SISTEMATIZAÇÃO

Vinha ao alto  
Vinha em patamares de 1 e 2 bardos

## SOLO

Transição de xisto para granito

## EXPOSIÇÃO

Nascente - Norte

## IDADE DAS VINHAS

18 anos

## ÁLCOOL

12,5 %

## DATA DE ENGARRAFAMENTO

Junho 2014

## DADOS ANALÍTICOS

Acidez total: 7,2 gr/L  
pH: 3,21  
Açúcar residual: 2,2 gr/L

## CASTAS

Viosinho, Verdelho.

## VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes do **Douro Superior**, foram transportadas em caixas de plástico alimentar 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, iniciada em cuba de inox. Posteriormente o vinho foi transferido para barricas de carvalho francês, onde continuou a fermentação com temperatura de 14 °C durante um período de 45 dias.

## ENVELHECIMENTO

Em barricas de carvalho francês, onde permaneceu 6 meses, em processo de trabalho de borras finas "bâttonage", com as barricas assentes num sistema rotativo que permite o levantamento das borras sem incorporação de oxigénio.

Barrica nova: 72 % - Barrica usada: 28 % / Barrica carvalho francês: 85 % / Barrica de carvalho francês com topos em acácia: 15 %

## NOTA DE PROVA

**Cor:** Citrino brilhante.

**Nariz:** Excelente intensidade aromática, onde vibrantes notas cítricas se misturam na perfeição com delicadas notas florais e uma marcante e fresca mineralidade.

**Boca:** início harmonioso, evoluindo para um vinho equilibrado e de textura fresca. No paladar mostra notas limonadas e minerais, envolvidas numa acidez vibrante, que assegura uma excelente persistência final.

## ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

