

2013

CRASTO SUPERIOR SYRAH



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Vinha ao Alto
Vinha em patamares de 1 e 2 bardos

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente-Norte

IDADE DAS VINHAS

10 anos

ÁLCOOL

14,0%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Maior de 2015

DADOS ANALÍTICOS

Acidez total: 4,7 gr/L
pH: 3,64
Açúcar residual: 1,8 gr/L

CASTAS

97 % Syrah, 3 % Viogner

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes das nossas plantações experimentais da casta Syrah estabelecidas em 2004 na nossa **Quinta da Cabreira**, no **Douro Superior**, foram transportadas em caixas de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento, as uvas foram transferidas para cubas de aço inox, onde decorreu uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas durante 5 dias. De seguida desenrolou-se a fermentação alcoólica por um período de 7 dias, que foi seguida de uma prensagem muito suave e fermentação malolática em barrica de carvalho francês.

ENVELHECIMENTO

Em barricas de carvalho francês durante 16 meses.

NOTA DE PROVA

Cor: Violeta escuro.

Nariz: Excelente projeção aromática, onde se destacam complexas notas de frutos silvestres, em perfeita harmonia com notas de cacau fresco.

Boca: Início cativante, evoluindo para um vinho compacto, de grande volume e estrutura, composto por taninos frescos de textura aveludada e correta acidez. Tudo muito bem integrado com agradáveis notas de frutos silvestres e suaves sensações florais. Termina equilibrado, fresco e com excelente persistência.

ENÓLOGO

Manuel Lobo.

