

2007

CRASTO SUPERIOR



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Vinha ao Alto ; Vinha em patamares de 1 e 2 bardos

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente / Norte

IDADE DAS VINHAS

Vinhas novas e vinha velha (média de 20 anos)

ÁLCOOL

13,8%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Abril de 2009

DADOS ANALÍTICOS

Ac.Total: 4,93 gr/L

pH: 3,55

Ac. Res: 2,0 gr/l

CASTAS

Touriga Nacional ; Touriga Franca; Tinta Roriz ; Sousão e Vinhas Velhas.

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes do Douro Superior da nossa Quinta da Cabreira, 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 o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada.

ENVELHECIMENTO

Crasto Superior estagiou em barricas de carvalho francês , onde permaneceu cerca de 12 meses.

NOTA DE PROVA

Cor: Rubi intenso, com tons de violeta vibrante

Nariz: Excelente intensidade aromática com notas frescas de frutos silvestres e cacau.

Boca: Ataque fresco, evoluindo em grande harmonia, para um volume compacto composto por taninos maduros e firmes. Boa sensação de frescura aromática com notas de excelente complexidade entre frutos silvestres do Douro, esteva e cacau, que proporcionam ao final agradável e de excelente persistência.

ENÓLOGOS

Dominic Morris e Manuel Lobo.

