

2010

CRASTO SUPERIOR



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Patamares de 1 e 2 bardos e vinha ao alto

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente-Norte

IDADE DAS VINHAS

> Varias

ÁLCOOL

14,2%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Fevereiro de 2012

DADOS ANALÍTICOS

Ac. Total: 5,1 gr/L

pH: 3,68

Aç. Res.: 1,7 gr/L

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Souzão e Vinha Velha.

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes da 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, o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada.

ENVELHECIMENTO

Em barricas de carvalho francês, onde permaneceu cerca de 12 meses.

NOTA DE PROVA

Cor: Violeta intenso.

Nariz: Vibrantes frutos silvestres, em sintonia com suaves notas de especiaria.

Boca: Início fresco, sobressaindo as notas de frutos silvestres intensos, que evoluem em harmonia para uma estrutura compacta de taninos firmes, mas macios. Termina persistente, equilibrado e com uma excelente sensação de frescura.

ENÓLOGOS

Dominic Morris e Manuel Lobo.

