

2013

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

> Várias

ÁLCOOL

14,5 %

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Fevereiro de 2015

DADOS ANALÍTICOS

Acidez total: 4,9 gr/L
pH: 3,67
Açúcar residual: 1,8 gr/L

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Souzão, 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

Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês.

NOTA DE PROVA

Cor: Violeta carregado.

Nariz: Excelente intensidade aromática de frutos silvestres, em perfeita harmonia com frescas notas de cacau e suaves aromas de violeta.

Boca: Início elegante, evoluído em boca para um vinho de estrutura sólida, com excelente volume e taninos de textura fina e elegante. Tudo em perfeita sintonia com vibrantes sabores de frutos silvestres. Termina fresco e com excelente persistência.

ENÓLOGO

Manuel Lobo.

