

# 2013

# CRASTO TINTO



**DENOMINAÇÃO ORIGEM**  
Douro

**SISTEMATIZAÇÃO**  
Patamares; Vinha ao alto

**SOLO**  
Xisto

**EXPOSIÇÃO**  
Nascente-Sul

**IDADE DAS VINHAS**  
Mais de 20 anos

**ÁLCOOL**  
14,0%

**DATA DE ENGARRAFAMENTO**  
Maio 2014

**DADOS ANALÍTICOS**  
Acidez Total: 4,5 gr/L  
pH: 3,78  
Açúcar Residual: 1,5 gr/L

## CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Barroca.

## VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes de talhões previamente seleccionados, foram transportadas em caixas de plástico alimentar de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega, antes de serem desengaçadas e esmagadas e transferidas para cubas de fermentação em aço inox onde fermentaram com temperatura controlada durante um período de 5 a 7 dias.

## ENVELHECIMENTO

95% em cubas de aço inox.  
5% em barrica de carvalho francês.

## NOTA DE PROVA

**Cor:** Violeta intenso.

**Nariz:** Excelente intensidade aromática de frutos silvestres do Douro, de grande frescura, e em perfeita sintonia com elegantes notas florais.

**Boca:** Início harmonioso, evoluindo para um vinho de estrutura equilibrada, de bom volume, taninos redondos de textura fina, e frescas notas de frutos silvestres do Douro. Termina elegante e com boa persistência.

## ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

