

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

Maior 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.

