

2012

FLOR DE CRASTO BRANCO



DENOMINAÇÃO ORIGEM
Douro

SISTEMATIZAÇÃO
Patamares e Vinhas ao Alto

SOLO
Xisto

EXPOSIÇÃO
Nascente / Sul

IDADE DAS VINHAS
Mais de 20 anos

ÁLCOOL
12,5%

DATA DE ENGARRAFAMENTO
Fevereiro de 2013

DADOS ANALÍTICOS
Acidez Total: 4,8 gr/L
pH: 3,44
Açúcar Residual: 3,1 gr/L

CASTAS

Rabigato, Códega e Viosinho.

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes de talhões previamente selecionados, foram transportadas em caixas de plástico alimentar de 25 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Foram posteriormente desengaçadas e prensadas. O mosto prensado foi transferido para uma cuba de inox onde se manteve a uma temperatura de 8 °C durante 48 horas até à sua decantação. Seguidamente decorreu a fermentação alcoólica em cuba de inox com temperatura controlada de 14 °C durante um período de 45 dias.

ENVELHECIMENTO

Em cubas de aço inox.

NOTA DE PROVA

Cor: Citrino.

Nariz: Excelente intensidade e frescura aromática, onde se destacam notas citrinas de lima e fruta tropical.

Boca: Início envolvente e fresco, evoluindo de forma agradável para um vinho de volume médio, de excelente acidez e textura fina. Termina vibrante e persistente.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

