

# 2015

# CRASTO SUPERIOR BRANCO



## DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

## SISTEMATIZAÇÃO

Vinha ao alto  
Vinha em patamares de 1 e 2 bardos

## SOLO

Transição de xisto para granito

## EXPOSIÇÃO

Nascente - Norte

## IDADE DAS VINHAS

19 anos

## ÁLCOOL

13 %

## DATA DE ENGARRAFAMENTO

Junho de 2016

## DADOS ANALÍTICOS

Acidez total: 7,4 gr/L  
pH: 3,1  
Açúcar residual: 2,3 gr/L

## CASTAS

Viosinho, Verdelho.

## VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes do Douro Superior, foram transportadas em caixas de plástico alimentar 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 iniciada em cuba de inox e posteriormente o vinho foi transferido para barricas de carvalho francês onde terminou a fermentação com temperatura de 14°C durante um período de 45 dias

## ENVELHECIMENTO

Crasto Superior estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu 6 meses, em processo de trabalho de borras finas "batonage", com as barricas assentes num sistema rotativo que permite o levantamento das borras sem incorporação de oxigénio.

Barrica nova 50% / Barrica usada 50%

Barrica carvalho Francês – 85%

Barrica de carvalho Francês com topos em acácia – 15%

## NOTA DE PROVA

**Cor:** Citrino brilhante.

**Nariz:** Aromas frescos de frutos citrinos e suaves notas de flor de laranjeira. Excelente projecção e persistência aromática onde se destaca uma mineralidade marcante.

**Boca:** Início fresco e envolvente, evoluindo para um vinho texturado, de excelente volume, marcado por notas minerais bem integradas numa acidez vibrante. Termina fresco equilibrado e com excelente persistência.

## ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

