

2015

FLOR DE CRASTO TINTO



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Patamares; Vinha ao alto

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente / Sul

IDADE DAS VINHAS

10 a 14 anos

ÁLCOOL

13,5%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Setembro de 2016

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total: 4,7 gr/L

pH: 3,67

Açúcar Residual: 1,6 gr/L

CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional.

VINIFICAÇÃO

As uvas vindimadas e transportadas em caixas de 22 kg são 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 7 dias.

ENVELHECIMENTO

Em cubas de aço inox.

NOTA DE PROVA

Cor: Violeta brilhante.

Nariz: Excelente intensidade e expressão aromática, onde se destacam notas de frutos silvestres do Douro e suaves notas florais.

Boca: Início fresco, evoluindo para um vinho elegante de volume médio e estrutura polida, composta por taninos suaves. Um vinho sedutor que termina de forma elegante.

ENÓLOGO

Manuel Lobo.

