

# 2007

# CRASTO BRANCO

**DENOMINAÇÃO ORIGEM**

Douro

**SISTEMATIZAÇÃO**

Patamares ; Vinha ao alto

**SOLO**

Xisto

**EXPOSIÇÃO**

Nascente / Sul

**IDADE DAS VINHAS**

Mais de 20 anos

**DATA DE ENGARRAFAMENTO**

Em Maio de 2008.

**DADOS ANALÍTICOS**

Alc: 12,5%

Ac.Total: 6.8 gr/L

pH: 3,21

Ac. Res: 3,5 gr/L

**CASTAS**

Gouveio, Roupeiro, Cercial e Rabigato

**VINIFICAÇÃO**

As uvas, provenientes de talhões previamente seleccionados, 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 temperaturas controladas de 15° C durante um período de 45 dias.

**NOTA DE PROVA**

**Cor:** Citrino

**Nariz:** Grande frescura e intensidade aromática de notas de fruta citrina e espargos silvestres bem integrado com notas florais, que conferem uma excelente complexidade e profundidade.

**Boca:** Elegante, com boa estrutura e correcto equilíbrio. Aroma retro nasal com notas minerais de boa intensidade, resultando num conjunto muito agradável de grande frescura e agradável persistência.

**ENÓLOGOS**

Dominic Morris e Manuel Lobo.

