

2011

CRASTO BRANCO

**DENOMINAÇÃO ORIGEM**

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Patamares; Vinha ao alto

SOLO

Xisto

IDADE DAS VINHAS

Mais de 20 anos

ÁLCOOL

12,3%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Janeiro de 2012.

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total: 5,0 gr/L

pH: 3,34

Acidez Residual: 2,6 gr/L

CASTAS

Gouveio, Roupeiro e Rabigato

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 projeção aromática de intensas notas de fruta citrina, em perfeita sintonia com suaves frutos tropicais e vibrante mineralidade.

Boca: Início vibrante, evoluindo para uma estrutura equilibrada e envolvente, de sensações de grande frescura e excelente mineralidade. Termina de forma vibrante e persistente.

ENÓLOGOS

Dominic Morris e Manuel Lobo.

