

2008

CRASTO SUPERIOR



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Vinha ao Alto ; Vinha em patamares de 1 e 2 bardos

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente / Norte

IDADE DAS VINHAS

> Várias

ÁLCOOL

14,24%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Abril de 2009

DADOS ANALÍTICOS

Ac.Total: 5,17L

pH: 3,60

Ac. Res: 2,0 gr/l

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Souzão e Vinhas Velhas.

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes do **Douro Superior** da nossa **Quinta de Cabreira**, foram transportadas em caixas de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada.

ENVELHECIMENTO

Crasto Superior estagiou em barricas de carvalho francês (70%) e carvalho americano (30%), onde permaneceu cerca de 12 meses.

NOTA DE PROVA

Cor: Rubi intenso, com tons de violeta vibrante

Nariz: Excelente intensidade aromática com notas frescas de frutos vermelhos, bem integrados com elegantes notas de especiarias.

Boca: Excelente inicio, com notas de frutos vermelhos frescos que evoluem para uma estrutura firme de taninos finos e frescos. Excelente acidez que contribui para um equilibrado, agradável e persistente final.

ENÓLOGOS

Dominic Morris e Manuel Lobo.

