

# 2009

# 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

> Varias

## ÁLCOOL

14,5%

## DATA DE ENGARRAFAMENTO

Fevereiro de 2011

## DADOS ANALÍTICOS

Ac.Total: 5.07 gr/L

pH: 3,65

Ac. Res: 1.8 gr/l

## CASTAS

Touriga Nacional ; Touriga Franca; Tinta Roriz; Souzão; Vinha Velha.

## VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes do **Douro Superior** da nossa **Quinta da 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, onde permaneceu cerca de 12 meses.

## NOTA DE PROVA

**Cor:** Violeta Vibrante

**Nariz:** Grande projecção aromática com notas vibrantes de frutos silvestres do Douro, bem integrados com fresca e suaves notas de esteva e especiaria.

**Boca:** Inicio fresco, evoluindo em grande harmonia, para um volume compacto com taninos maduros, textura elegante e firme. Excelente sensação de frescura, com notas de complexidade entre frutos silvestres do Douro e especiaria, que proporcionam um final, equilibrado, agradável e de excelente persistência.

## ENÓLOGOS

Dominic Morris e Manuel Lobo.

