

2012

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

14,5 %

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Maior de 2014

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total: 4,8 gr/L
pH: 3,64
Açúcar Residual: 1,7 gr/L

CASTAS

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

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes da nossa **Quinta da Cabreira**, no **Douro Superior**, 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

Em barricas de carvalho francês, onde permaneceu cerca de 12 meses.

NOTA DE PROVA

Cor: Violeta carregado

Nariz: Excelente expressão aromática, onde se destacam vibrantes notas de frutos silvestres, em perfeita sintonia com suaves notas de especiaria fresca.

Boca: Início cativante, sobressaindo as notas de frutos silvestres do Douro, que evoluem para um vinho de estrutura compacta, com excelente volume e taninos aveludados. Termina em perfeito equilíbrio, com uma agradável sensação de frescura e excelente persistência.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

