

# 2011

# CRASTO TINTO



## DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

## SISTEMATIZAÇÃO

Patamares ; Vinha ao alto

## SOLO

Xisto

## EXPOSIÇÃO

Nascente-Sul

## IDADE DAS VINHAS

Mais de 20 anos

## ÁLCOOL

14,5%

## DATA DE ENGARRAFAMENTO

Outubro de 2012

## DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total: 5,1 gr/L

pH: 3,71

Açúcar Residual: 1,8 gr/L

## CASTAS

Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca e Touriga Nacional.

## 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, antes de serem desengaçadas e esmagadas e transferidas para cubas de fermentação em aço inox onde fermentaram com temperatura controlada durante um período de 5 a 7 dias.

## ENVELHECIMENTO

95% em cubas de aço inox.

5% em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

## NOTA DE PROVA

**Cor:** Violeta intenso.

**Nariz:** Excelente intensidade e definição aromática de frescos frutos silvestres do Douro, em perfeita sintonia com suaves notas florais lembrando violetas.

**Boca:** Início elegante, evoluindo para um vinho sério, de estrutura compacta composta por taninos frescos de excelente textura. Termina com agradáveis sensações de frutos silvestres maduros, que contribuem, para um conjunto muito apelativo, de grande harmonia, elegante e de boa persistência.

## ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

