

2015

FLOR DE CRASTO BRANCO



DENOMINAÇÃO ORIGEM
Douro

SISTEMATIZAÇÃO
Patamares e Vinhas ao Alto

SOLO
Xisto

IDADE DAS VINHAS
Mais de 20 anos

ÁLCOOL
12,0%

DATA DE ENGARRAFAMENTO
Fevereiro de 2016

DADOS ANALÍTICOS
Acidez total: 5,1 gr/L
pH: 3,2
Açúcar residual: 2,2 gr/L

CASTAS

Rabigato, Códega do Larinho e Viosinho.

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes de talhões previamente selecionados, foram transportadas em caixas de plástico alimentar de 22 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 30 dias.

ENVELHECIMENTO

Em cubas de aço inox.

NOTA DE PROVA

Cor: Citrino vibrante.

Nariz: Excelente intensidade e frescura de aromas de frutos tropicais, bem integrados com boas sensações de mineralidade.

Boca: Início cativante, evoluindo para um vinho equilibrado, de volume e estrutura média, com frescas sensações de mineralidade. Termina envolvente, vibrante e com persistência média.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

