

2003

TOURIGA NACIONAL



DENOMINAÇÃO ORIGEM
Douro

SISTEMATIZAÇÃO
Patamares

SOLO
Xisto

EXPOSIÇÃO
Nascente

IDADE DAS VINHAS
25 anos

ÁLCOOL
14%

DATA DE ENGARRAFAMENTO
Abril de 2005

DADOS ANALÍTICOS

CASTAS

Touriga Nacional.

VINIFICAÇÃO

Cuba inox aberta com pisantes automáticos onde fermentaram durante uma semana com temperatura controlada.

ENVELHECIMENTO

Quinta do Crasto Touriga Nacional 2003, estagiou em barricas novas de carvalho francês durante 18 meses.

NOTA DE PROVA

Cor viva e concentrada, aroma intenso a fruta madura com notas de boa madeira. Grande presença na boca, macio e redondo, tudo muito bem equilibrado. Final longo e prolongado.

ENÓLOGOS

Dominic Morris e Susana Esteban.

