

# 2014

# CRASTO SUPERIOR TINTO



## 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 2016

## DADOS ANALÍTICOS

Acidez total: 5,0 gr/L  
pH: 3,64  
Açúcar residual: 1,8 gr/L

## CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Souzão

## 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

Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês.

## NOTA DE PROVA

**Cor:** Violeta carregado.

**Nariz:** Excelente projecção e intensidade aromática, onde se destacam frescas notas de frutos silvestres, em sintonia com elegantes aromas de violetas, e suaves notas de cacau.

**Boca:** Início equilibrado, evoluindo para um vinho com excelente volume, estrutura sólida composta por taninos sedosos e envolventes. Tudo em perfeita sintonia com frescos aromas retro nasais de frutos silvestres. Termina harmonioso e com excelente persistência.

## ENÓLOGO

Manuel Lobo.

