

2016

CRASTO ROSÉ

**DENOMINAÇÃO ORIGEM**

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Patamares

SOLO / ALTITUDE

Xisto / 400 metros

EXPOSIÇÃO

Nascente / Sul

IDADE DAS VINHAS

15 anos

ÁLCOOL

12,5%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Maior 2017

DADOS ANALÍTICOS

Acidez total: 5,23 gr/L

pH: 3,15

Açúcar residual: 1,5 gr/L

CASTAS

85% Touriga Nacional; 15% Tinta Roriz

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 direcionadas para a prensa onde efetuaram uma maceração pelicular de 8 horas, seguindo-se uma prensagem muito suave. 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. A fermentação alcoólica foi realizada em cuba de inox com temperaturas controladas de 14 °C durante um período de 15 dias.

ENVELHECIMENTO

Em cubas de aço inox.

NOTA DE PROVA

Cor: Salmão brilhante.

Nariz: Excelente intensidade e expressão aromática, onde se destacam notas frescas de frutos silvestres do Douro e suaves notas florais.

Boca: Início apelativo, evoluindo para um vinho elegante de bom volume e estrutura polida, composta por taninos de textura suave e excelente mineralidade. Um vinho sedutor, de grande equilíbrio, que termina harmonioso e muito refrescante.

ENÓLOGO

Manuel Lobo.

