

# 2010

# FLOR DE CRASTO TINTO

# 4



<b>DENOMINAÇÃO ORIGEM</b> Douro	<b>SISTEMATIZAÇÃO</b> Patamares e Vinhas ao Alto	<b>SOLO</b> Xisto
<b>EXPOSIÇÃO</b> Nascente / Sul	<b>IDADE DAS VINHAS</b> > 10 anos	<b>ÁLCOOL</b> 13,5%

#### DATA DE ENGARRAFAMENTO

Fevereiro de 2012

#### DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total: 5,2 gr/L

pH: 3.74

Açúcar Residual: 1,4 gr/L

#### CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional.

#### VINIFICAÇÃO

As uvas 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, as uvas foram transferidas para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada, onde fermentam durante 7 dias.

#### ENVELHECIMENTO

Cubas de aço inox.

#### NOTA DE PROVA

**Cor:** Violeta Vivo.

**Nariz:** Excelente projeção aromática de frutos vermelhos silvestres, em perfeito equilíbrio com suaves aromas de especiaria.

**Boca:** Início fresco, evoluindo para um vinho de textura elegante, com aromas retro-nasais de frutos silvestres frescos, bem integrados com taninos redondos e suaves. Termina em grande equilíbrio.

#### ENÓLOGOS

Dominic Morris e Manuel Lobo

*Quibe assado, arroz com lentilhas e salada de chancliche. Jantar em 20/02/2013.*

