

2013

CRASTO TINTO



DENOMINAÇÃO ORIGEM Douro	SISTEMATIZAÇÃO Patamares; Vinha ao alto	SOLO Xisto
EXPOSIÇÃO Nascente-Sul	IDADE DAS VINHAS Mais de 20 anos	ÁLCOOL 14,0%

DATA DE ENGARRAFAMENTO
Maio 2014

DADOS ANALÍTICOS
Acidez Total: 4,5 gr/L
pH: 3,78
Açúcar Residual: 1,5 gr/L

CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Barroca.

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes de talhões previamente seleccionados, foram transportadas em caixas de plástico alimentar de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega, antes de serem desengaçadas e esmagadas e transferidas para cubas de fermentação em aço inox onde fermentaram com temperatura controlada durante um período de 5 a 7 dias.

ENVELHECIMENTO

95% em cubas de aço inox.
5% em barrica de carvalho francês.

NOTA DE PROVA

Cor: Violeta intenso.

Nariz: Excelente intensidade aromática de frutos silvestres do Douro, de grande frescura, e em perfeita sintonia com elegantes notas florais.

Boca: Início harmonioso, evoluindo para um vinho de estrutura equilibrada, de bom volume, taninos redondos de textura fina, e frescas notas de frutos silvestres do Douro. Termina elegante e com boa persistência.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo.



SINGLE QUINTA PORT AND DOURO WINES

| GOUVINHAS • 5060 SABROSA • PORTUGAL

| WEBSITE _ www.quintadocrasto.pt

| EMAIL _ crasto@quintadocrasto.pt

Safra 2013. Grande Degustação dos Vinhos de Portugal, Hotel Radisson 26/06/2015.