

2016

FLOR DE CRASTO BRANCO



DENOMINAÇÃO ORIGEM Douro	SISTEMATIZAÇÃO Patamares e Vinhas ao Alto	SOLO Granito
	IDADE DAS VINHAS Mais de 20 anos	ÁLCOOL 12,0%
DATA DE ENGARRAFAMENTO Fevereiro de 2017	DADOS ANALÍTICOS Acidez total: 5,8 gr/L pH: 3,29 Açúcar residual: 2,8 gr/L	
CASTAS Rabigato, Códega do Larinho e Viosinho.		
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. Foram posteriormente desengaçadas e prensadas. 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. Seguidamente decorreu a fermentação alcoólica em cuba de inox com temperaturas controladas de 14° C durante um período de 30 dias.		
ENVELHECIMENTO Em cubas de aço inox.		
NOTA DE PROVA Cor: Citrino vibrante. Nariz: Excelente expressão aromática de frutos tropicais frescos a lembrar maracujá, bem envolvida com, elegantes notas florais e fresca mineralidade. Boca: Início envolvente, evoluindo para um vinho equilibrado de volume e estrutura média, bem integrado em frescas sensações de mineralidade. Termina envolvente, vibrante e com persistência média.		
ENÓLOGOS Manuel Lobo.		
 SINGLE QUINTA PORT AND DOURO WINES GOUVINHAS • 5060 SABROSA • PORTUGAL WEBSITE _ www.quintadocrasto.pt EMAIL _ crasto@quintadocrasto.pt		

Safra 2016. Porto e Douro Wine Tasting em 09/04/2018.