

2016 CRASTO BRANCO



DENOMINAÇÃO ORIGEM
Douro

SISTEMATIZAÇÃO
Patamares ; Vinha ao alto

SOLO
Granítico

IDADE DAS VINHAS
Mais de 20 anos

ÁLCOOL
12,0%

DATA DE ENGARRAFAMENTO
Fevereiro 2017

DADOS ANALÍTICOS
Acidez total: 5,5 gr/L
pH: 3,29
Açúcar residual: 3,0 gr/L

CASTAS
Gouveio, Viosinho e Rabigato

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 cubas 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.

Nariz: Excelente intensidade aromática, onde se destacam frescas notas de lima e, toranja, muito bem envolvidas em elegantes aromas de flor de laranjeira, e vibrante mineralidade.

Boca: Início cativante, evoluindo para um vinho com excelente volume, acidez e estrutura, tudo em perfeito equilíbrio com notas de grande frescura e mineralidade. Um vinho sedutor que termina vibrante, fresco e persistente.

ENÓLOGO
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.