

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.

