

2014

CRASTO SUPERIOR BRANCO



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Vinha ao alto
Vinha em patamares de 1 e 2 bardos

SOLO

Transição de xisto para granito

EXPOSIÇÃO

Nascente - Norte

IDADE DAS VINHAS

18 anos

ÁLCOOL

13 %

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Junho de 2015

DADOS ANALÍTICOS

Acidez total: 7,8 gr/L
pH: 3,1
Açúcar residual: 2,3 gr/L

CASTAS

Viosinho, Verdelho.

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes do **Douro Superior**, foram transportadas em caixas de plástico alimentar 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 iniciada em cuba de inox e posteriormente o vinho foi transferido para barricas de carvalho francês onde continuou a fermentação com temperatura de 14 °C durante um período de 45 dias, até a sua finalização.

ENVELHECIMENTO

Em barricas de carvalho francês, onde permaneceu 6 meses em processo de trabalho de borras finas "bâtonnage", com as barricas assentes num sistema rotativo que permite o levantamento das borras sem incorporação de oxigénio.

Barrica nova 50%; barrica usada 50%

Barrica de carvalho francês: 85 %

Barrica de carvalho francês com topos em acácia: 15 %

NOTA DE PROVA

Cor: Citrino brilhante.

Nariz: Excelente projeção aromática, onde se destacam aromas frescos de fruta citrina e tropical, bem integrados com suaves notas de flor de laranjeira e uma marcada mineralidade.

Boca: Início elegante, evoluindo para um vinho de excelente volume e textura, com um paladar dominado por notas limonadas e minerais, envolvidas numa acidez vibrante. Termina equilibrado, fresco e com excelente persistência.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

