



FLOR DE CRASTO 2010

Castas

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

Idade da Vinhas

8 a 10 anos

Sistematização Vinhas

Patamares e Vinhas ao Alto

Solo / Exposição

Xisto / Nascente - Sul

Denominação de Origem

Douro

Ano

2010

VINIFICAÇÃO:

As uvas foram transportadas em caixas de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento as uvas foram transferidas para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada, onde fermentam durante 7 dias.

Alcohol, vol %

13,5%

Envelhecimento

Cubas de aço inox

Engarrafamento

Fevereiro de 2012

Enólogos

Manuel Lobo & Dominic Morris

Dados analíticos

Acidez Total: 5,2 gr/L • pH: 3.74 • Aç. Residual: 1.4 gr/l

Prova:

Cor: Violeta Vivo

Aroma: Excelente projecção aromática de frutos vermelhos silvestres, em perfeito equilíbrio com suaves aromas de especiaria.

Boca: Início fresco, evoluindo para um vinho de textura elegante, com aromas retro nasais de frutos silvestres frescos, bem integrados com taninos redondos mas suaves. Termina em grande equilíbrio.

Para mais informações: crasto@quintadocrasto.pt

