

2004

TOURIGA NACIONAL



DENOMINAÇÃO ORIGEM
Douro

SISTEMATIZAÇÃO
Patamares

SOLO
Xisto

EXPOSIÇÃO
Nascente

IDADE DAS VINHAS
25 anos

ÁLCOOL
14%

DATA DE ENGARRAFAMENTO
Abril de 2004

DADOS ANALÍTICOS

CASTAS

Touriga Nacional.

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes de talhões previamente seleccionados, foram transportadas em caixas de plástico alimentar, e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após uma pisa num lagar tradicional, as massas foram transferidas para uma cuba inox onde fermentaram durante 10 dias com temperatura controlada. Uma vez concluída a fermentação alcoólica, o vinho foi encaminhado para barricas de carvalho francês onde efectuou a fermentação maloláctica.

ENVELHECIMENTO

Quinta do Crasto Touriga Nacional 2004, estagiou em barricas novas de carvalho francês e americano durante 18 meses. Foi engarrafado, sem qualquer colagem ou filtração, em Abril de 2004, estando sujeito, durante o seu envelhecimento, a criar de um ligeiro depósito.

NOTA DE PROVA

Cor vivo e concentrado, aroma intenso a fruta madura com notas de boa madeira. Grande presença na boca, macio e redondo, tudo muito bem afinado. Final longo e especiado.

ENÓLOGOS

Dominic Morris e Susana Esteban.

