

2005

TOURIGA NACIONAL



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Patamares

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente

IDADE DAS VINHAS

25 anos

ÁLCOOL

14%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Outubro de 2007

DADOS ANALÍTICOS

CASTAS

Touriga Nacional.

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes do melhor talhão de Touriga Nacional, foram transportadas em caixas de plástico alimentar, e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após uma pisa em lagar tradicional, as massas foram transferidas para uma cuba de aço inox com tampo aberto e pisantes mecânicos onde fermentaram durante 10 dias com temperatura controlada.

ENVELHECIMENTO

Quinta do Crasto Touriga Nacional 2005, estagiou em barricas novas de 225 litros de carvalho francês durante 18 meses.

NOTA DE PROVA

Cor: Violeta muito escuro

Nariz: Grande projecção e intensidade aromática com notas florais predominantes de violeta bem integradas com aromas de groselhas e folha de tabaco muito suave, resultando numa excelente persistência e complexidade.

Boca: Estrutura muito intensa com notas retro nasais muito florais, taninos elegantes de boa intensidade que lhe conferem uma estrutura compacta e com grande profundidade e persistência. Resulta num vinho único que demonstra em pleno a tipicidade da casta Touriga Nacional. Devido à sua elevada estrutura e persistência possui todas as condições para um elevado potencial de envelhecimento.

ENÓLOGOS

Dominic Morris e Manuel Lobo.

