

2006

TOURIGA NACIONAL



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Patamares

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente

IDADE DAS VINHAS

25 anos

ÁLCOOL

14,5%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Abril de 2008

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 2006, estagiou em barricas novas de 225 litros de carvalho francês durante 18 meses.

NOTA DE PROVA

Cor: Opaco, Violeta muito escuro

Nariz: Excelente tipicidade varietal, com grande concentração, limpidez e frescura de frutos silvestres, em perfeita harmonia com suaves notas de violetas que conferem excelente persistência e complexidade.

Boca: Ataque poderoso, volume e estrutura intensos, com aroma retro nasal de frescas notas de frutos silvestres e especiarias. Taninos elegantes de boa intensidade que lhe conferem uma estrutura compacta, grande profundidade e persistência. Devido à sua elevada estrutura e persistência possui todas as condições para um elevado potencial de envelhecimento.

ENÓLOGOS

Dominic Morris e Manuel Lobo.

