

2014

CRASTO SUPERIOR SYRAH



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro Superior

SISTEMATIZAÇÃO

Vinha ao Alto
Vinha em patamares de 1 e 2 bardos

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente-Norte

IDADE DAS VINHAS

11 anos

ÁLCOOL

14,5%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Julho de 2016

DADOS ANALÍTICOS

Acidez total: 5,2 gr/L
pH: 3,54
Açúcar residual: 1,9 gr/L

CASTAS

97 % Syrah, 3 % Viogner

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes das nossas plantações experimentais de 2004 da casta Syrah no – Douro Superior da nossa Quinta da Cabreira, 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 o mosto foi transferido para cubas de inox, onde foram sujeitas a um pré – maceração fermentativa durante 5 dias em baixas temperaturas. De seguida desenrolou-se a fermentação alcoólica por um período de 7 dias, seguida de uma prensagem muito suave, e fermentação maláctica em barrica de carvalho francês.

ENVELHECIMENTO

Em barricas de carvalho francês durante 16 meses.

NOTA DE PROVA

Cor: Violeta escuro.

Nariz: Excelente sintonia de aromas, onde se destacam frescos frutos silvestres, em perfeita harmonia com elegantes notas de chocolate Muito preciso fresco e persistente.

Boca: Início envolvente, evoluído para um vinho de excelente volume e estrutura composto por taninos frescos e de textura fina. Tudo muito bem integrado com agradáveis notas de frutos silvestres e suaves sensações mentoladas que lhe conferem uma agradável frescura. Termina em perfeito equilíbrio e com excelente persistência.

ENÓLOGO

Manuel Lobo.

