

2014

FLOR DE CRASTO BRANCO



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Patamares e Vinhas ao Alto

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente / Sul

IDADE DAS VINHAS

Mais de 20 anos

ÁLCOOL

12,5%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Fevereiro de 2015

DADOS ANALÍTICOS

Acidez total: 5,7 gr/L

pH: 3,23

Açúcar residual: 3,2 gr/L

CASTAS

Rabigato, Códega do Larinho e Viosinho.

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes de talhões previamente selecionados, foram transportadas em caixas de plástico alimentar de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Foram posteriormente desengaçadas e prensadas. O mosto prensado foi transferido para uma cuba de inox onde se manteve a uma temperatura de 8 °C durante 48 horas até à sua decantação. Seguidamente decorreu a fermentação alcoólica em cuba de inox com temperatura controlada de 14 °C durante um período de 30 dias.

ENVELHECIMENTO

Em cubas de aço inox.

NOTA DE PROVA

Cor: Citrino vibrante.

Nariz: Excelente intensidade de frescos aromas de fruta citrina, bem envolvida com elegantes notas florais e fresca mineralidade.

Boca: Início cativante, evoluindo para um vinho equilibrado, de volume e estrutura média, com frescas sensações de mineralidade. Termina envolvente, vibrante e com persistência média.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

