

CRASTO DOURO BRANCO 2023

O Vinho do Douro Crasto Branco é elaborado a partir de uma seleção das melhores uvas, apresentando um estilo moderno, de grande frescura e expressão aromática.



Visual

Cor limão pálido



Aroma

Excelente expressão e complexidade aromática onde se destacam notas cítricas frescas, com delicadas e elegantes notas de flor de laranjeira.



Paladar

Na boca é um vinho que retrata a essência das vinhas em altitude da região, com um frescor vibrante, excelente volume e textura elegante onde sobressaem notas de mineralidade

Castas

40 % Viosinho; 30 % Gouveio; 30 % Rabigato

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 temperaturas controladas de 14° C durante um período de 30 dias.

Informação técnica

Álcool: 12,5%

Estágio: 85% 3 meses em cubas de aço inox. 15% barrica usada de carvalho francês durante 3 meses, onde efetuou também batonnage durante 3 meses.

Idade das vinhas: Mais de 20 anos

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 57 | EAN: 5604123001477