

CRASTO DOURO BRANCO 2024

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 amarelo pálido



Aroma

este vinho revela uma expressão aromática notável, marcada por intensas notas cítricas frescas, complementadas por delicadas nuances florais de flor de laranjeira.



Paladar

No paladar, reflete a tipicidade das vinhas em altitude da região, destacando-se pela frescura vibrante e equilíbrio impressionante. A sua textura elegante é complementada por uma subtil mineralidade, conferindo-lhe profundidade. O final é fresco, envolvente e persistente, oferecendo uma experiência equilibrada e harmoniosa.

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