

CRASTO DOURO TINTO 2022

Na elaboração deste vinho são utilizadas as castas tradicionais do Douro – Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barroca e Touriga Franca. Sem estágio em madeira, pretendemos que seja um vinho fresco, frutado e fácil de beber.



Visual

Cor rubi escura



Aroma

Excelente projeção aromática marcada pela presença de notas expressivas de frutos vermelhos em perfeita harmonia com suaves aromas florais.



Paladar

Inicia de forma cativante, evoluindo em equilíbrio para um vinho de excelente volume e estrutura sólida, onde se encontram taninos de textura sedosa. Termina equilibrado, fresco e com boa persistência.



Castas

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca

Vinificação

As uvas vindimadas e transportadas em caixas de 22 kg são sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega, antes de serem desengaçadas e esmagadas e transferidas para cubas de fermentação em aço inox onde fermentaram com temperatura controlada durante um período de 7 dias.

Informação técnica

Álcool: 13%

Estágio: 85% em cubas de aço inoxidável com temperatura controlada; 15% em barricas carvalho francês durante 6 meses.

Idade das vinhas: Mais de 20 anos

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 30 | EAN: 5604123000463