

FLOR DE CRASTO BRANCO 2019

Pretendemos que seja um vinho com um perfil moderno, fresco, frutado e fácil de beber. Excelente frescura e projeção aromática, com notas de fruta cítrica, bem integradas com elegantes notas tropicais. Tem boa estrutura, acidez vibrante e correto equilíbrio. Sensações minerais de boa intensidade, resultando num conjunto muito agradável.



VISUAL

Vinho de cor limão pálido



AROMA

Vibrantes aromas de maracujá e elegantes notas de flor de laranjeira



PALADAR

Na boca apresenta um início cativante, evoluindo para um vinho equilibrado de volume e estrutura média, e frescas sensações de mineralidade. Termina envolvente, vibrante e com boa persistência.



CASTAS

Moscatel Galego, Códega do Larinho, 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 20 dias

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 12,5%

Estágio: 20 dias em cubas de aço inox

Idade das vinhas: mais de 20 anos

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 82 | EAN: 5604123001507