

CRASTO DOURO ROSÉ 2023

A excelente frescura aromática da Touriga Nacional, em perfeita harmonia com a elegante textura da Tinta Roriz, plantadas em solos de xisto a 400 metros de altitude, originam um vinho equilibrado e fresco onde podemos encontrar expressivos aromas de framboesa e flores de violeta. Tudo em sintonia com vibrantes sensações de mineralidade.



Visual

Delicada cor salmão brilhante.



Aroma

Revela excelente frescor aromático onde notas frescas de frutos silvestres do Douro se encontram em perfeita harmonia com delicadas notas florais.



Paladar

Em boca tem um ataque fresco, cativante, evoluindo para um vinho muito equilibrado, com textura suave e excelente mineralidade. Um vinho muito sedutor que termina fresco e com boa persistência.



Castas

85% Touriga Nacional, 15% Tinta Roriz

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 de forma muito suave, sendo apenas aproveitado o mosto lágrima, tendo sido de seguida 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: 3 meses em cubas de aço inox, em processo parcial de trabalho de borras finas

Idade das vinhas: Mais de 20 anos

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 356 | EAN: 5604123004799