

## Crasto Douro Rosé 2024

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

Tonalidade salmão brilhante e aspecto límpido.



### Aroma

No nariz uma frescura notável, com aromas bem definidos de frutos silvestres do Douro, em equilíbrio com elegantes notas florais.



### Paladar

Em boca, apresenta um ataque vivo e preciso, com uma acidez equilibrada que realça a sua estrutura delicada e textura envolvente.

### 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. Posteriormente, foram desengaçadas e suavemente prensadas, tendo sido aproveitado apenas o mosto lágrima, que foi transferido para cubas de inox, onde permaneceu a uma temperatura de 8 °C durante 48 horas para decantação. A fermentação alcoólica decorreu deseguida em cubas de inox, a uma temperatura controlada de cerca 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 ou bâtonnage.

Idade das vinhas: Mais de 20 anos

### Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 356 | EAN: 5604123004799