

CRASTO DOURO TINTO 2023

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 profunda e viva.



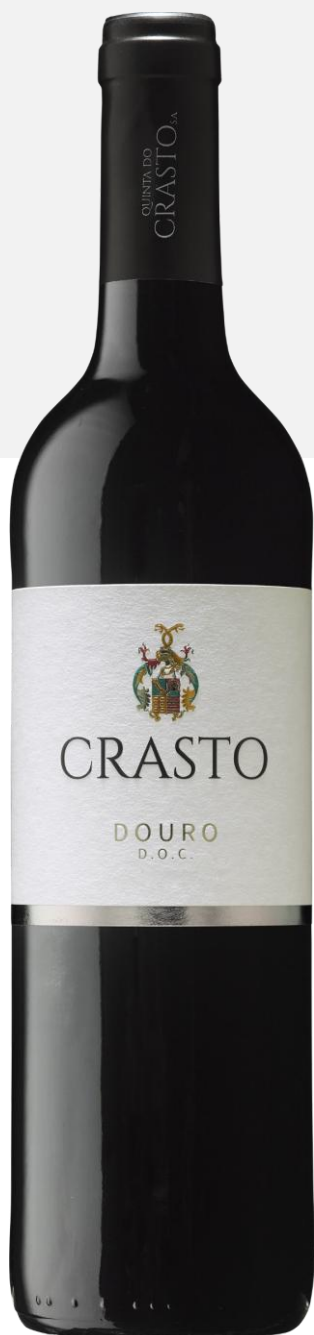
Aroma

No nariz mostra-se intenso e bem definido, evidenciando notas de frutos vermelhos maduros, acompanhadas por delicadas nuances florais que acrescentam frescor e complexidade.



Paladar

Na boca, tem um ataque sedoso e cativante, crescendo em volume e profundidade ao longo da prova. A sua estrutura é firme e equilibrada, com taninos polidos e sedosos que reforçam o seu carácter elegante.



Castas

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca

Vinificação

As uvas vindimadas manualmente e transportadas em caixas de 22 kg foram sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada. No final da fermentação alcoólica, procedeu-se a uma prensagem suave.

Informação técnica

Álcool: 14%

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