

CRASTO SUPERIOR BRANCO 2022

Como o nome sugere, este vinho é feito com uvas provenientes da região do Douro Superior, da nossa propriedade com o nome de Quinta da Cabreira, localizada junto a Castelo Melhor e onde plantamos 114 hectares de vinha nos últimos anos.



VISUAL

Vinho de cor limão pálido



AROMA

Apresenta excelente intensidade aromática onde se destacam frescas notas de frutos cítricos e vibrante mineralidade.



PALADAR

Evolui na boca de forma cativante para um vinho de grande seriedade, onde encontramos excelente volume e textura. Um vinho de perfil gastronômico que termina sedutor e com excelente persistência.



CASTAS

60% Viosinho; 40% Verdelho

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes do Douro Superior, foram transportadas em caixas de plástico alimentar 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, que teve lugar inicialmente em cuba de inox, sendo o vinho posteriormente transferido para barricas de carvalho francês, onde terminou a fermentação com temperatura de 14°C durante um período de 45 dias.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 12,5%

Estágio: Crasto Superior estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu 6 meses, em processo de trabalho de borras finas bâtonnage com as barricas assentes num sistema rotativo que permite o levantamento das borras sem incorporação de oxigênio Barrica nova 50 % / barrica usada 50 %, barrica carvalho francês – 85 %, barrica de carvalho francês com topos em acácia – 15%

Idade das vinhas: mais de 23 anos

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 230 | EAN: 5604123003570