

## CRASTO SUPERIOR BRANCO 2024

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

De cor limão pálido, com boa limpidez e brilho, apresenta uma notável intensidade, pureza e definição aromática



### Aroma

No nariz, destacam-se notas cítricas frescas — como lima e toranja — delicadamente integradas com sugestões florais de flor de laranjeira, sustentadas por uma vibrante matriz mineral.



### Paladar

Em boca, revela-se muito fresco, preciso e tenso, com uma acidez natural viva que lhe imprime uma notável energia. Evolui com profundidade, equilíbrio e frescura para um vinho de grande seriedade, com excelente volume e textura envolvente

### Castas

60% Viosinho. 40% Verdelho

### Vinificação

As uvas, provenientes do Douro Superior, foram transportadas em caixas de capacidade de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Foram posteriormente desengaçadas e prensadas. O mosto foi transferido para cuba de inox onde decantou a uma temperatura de 8°C durante 48 horas. A fermentação alcoólica foi iniciada em cuba de inox e posteriormente o vinho foi transferido para barricas de carvalho francês onde terminou a fermentação, com temperatura controlada de 14°C, durante um período de aproximadamente 45 dias

### Informação técnica

Álcool: 12,5%

Estágio: 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 oxigénio. Barrica nova 50% / Barrica usada 50%. | Barrica carvalho Francês – 85% / Barrica de carvalho Francês com topos em acácia – 15%

### Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 230 | EAN: 5604123003570

