

CRASTO SUPERIOR BRANCO 2025

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 aromas cítricos de lima e toranja, acompanhados por delicadas nuances florais e uma subtil componente mineral que reforça a sua identidade e frescor.



Paladar

Na boca apresenta-se vibrante e elegante, sustentado por uma acidez natural firme e perfeitamente integrada. Mostra grande tensão, equilíbrio e profundidade, evoluindo com textura envolvente e volume notável.

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: Durante 6 meses em barricas de carvalho francês, com trabalho regular sobre borras finas (bâtonnage). As barricas permaneceram assentes num sistema rotativo, que permite o levantamento das borras finas de forma homogênea, sem incorporação de oxigénio. O estágio foi realizado maioritariamente em barricas de carvalho francês (85%), complementadas por 15% de barricas de carvalho francês com topos em acácia. Da totalidade das barricas 50% eram novas e 50% usadas.

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 230 | EAN: 5604123003570