

FLOR DE CRASTO TINTO 2023

É um vinho com custo-benefício muito interessante. É produzido apenas para alguns dos nossos mercados internacionais.

Pretendemos que seja um vinho com um perfil moderno, fresco, frutado e fácil de beber.



Visual

Tonalidade rubi profunda e brilhante.



Aroma

Apresenta um perfil aromático expressivo e bem definido, onde a fruta vermelha surge nítida e fresca, acompanhada por sutis apontamentos florais que acrescentam finesse e complexidade.



Paladar

Em boca, revela um ataque harmonioso e elegante, evoluindo para um conjunto de bom volume e textura sedosa. A estrutura é equilibrada, com taninos polidos e bem integrados, que sustentam o vinho com precisão. O final é fresco, equilibrado e persistente, deixando uma sensação de vivacidade e pureza.

Castas

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional.

Vinificação

As uvas vindimadas manualmente e transportadas em caixas de 22 kg foram sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega, antes de serem desengaçadas e esmagadas. Em seguida foram encaminhadas para cubas de inox, onde se iniciou a fermentação alcoólica sob rigoroso controle de temperatura. Concluída a fermentação alcoólica, procedeu-se a uma prensagem suave.

Informação técnica

Álcool: 13,5%

Estágio: Em cubas de inox com temperatura controlável.

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 29 | EAN: 5604123001101