

FLOR DE CRASTO BRANCO 2023

Pretendemos que seja um vinho com um perfil moderno, fresco, frutado e fácil de beber. Excelente frescura e projeção aromática, com notas de fruta cítrica, bem integradas com elegantes notas tropicais. Tem boa estrutura, acidez vibrante e correto equilíbrio. Sensações minerais de boa intensidade, resultando num conjunto muito agradável.



Visual

Vinho de cor limão pálido



Aroma

Expressiva e complexa combinação de aromas refrescantes de frutas tropicais em perfeita harmonia com notas florais delicadas de flor de laranjeira.



Paladar

Fresco e elegante na boca apresenta um bom volume e uma estrutura muito equilibrada. Um vinho branco com perfil fresco e vibrante que termina elegante e sedutor.



Castas

Moscatel Galego, Códega do Larinho, Rabigato.

Vinificação

As uvas, provenientes de talhões previamente seleccionados, foram transportadas em caixas de plástico alimentar de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Foram posteriormente desengaçadas e prensadas. O mosto 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, em cuba de inox, com temperatura controlada durante um período de aproximadamente 30 dias.

Informação técnica

Álcool: 12,5%

Estágio: Em cubas de aço inox

Idade das vinhas: mais de 20 anos

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 82 | EAN: 5604123001507