



Terroir

País: Portugal

Região: Douro Superior

Uva: 60% Viosinho; 40 Verdelho

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: O Crasto Superior Branco estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu 6 meses em processo de trabalho de borras finas “batonage”, com as barricas assentadas num sistema rotativo que permite o levantamento das borras sem incorporação de oxigénio.

Por Murilo Azevedo

Visual: Vinho de cor amarelo dourado brilhante

Gustativo: Um vinho cheio de personalidade na boca, equilibrado, com ótima acidez e bom corpo. Gastronômico, elegante, vivo, com um final madeirado muito saboroso. Daqueles vinhos que pede outro gole. Um vinho vibrante!!

Olfativo: Apresenta no nariz uma excelente expressão aromática onde se destacam as notas de frutas brancas maduras com toques madeirados que remetem à côco queimado, abacaxi e baunilha.

Harmonização: Com peixes, aves e vai casar muito bem com Bacalhau desfiado nas natas, bolinho de bacalhau ou até o próprio bacalhau em postas com muito azeite!!

Serviço

Temperatura de Serviço: 8/10º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

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 8ºC durante 48 horas até à sua decantação. Seguidamente decorreu a fermentação alcoólica iniciada em cuba de inox e posteriormente o vinho foi transferido para barricas de carvalho francês onde terminou a fermentação com temperatura de 14ºC durante um período de 45 dias.