



## PORTO FINEST RESERVE

### Castas

Vinhas Velhas

### Idade das Vinhas

> 60 anos

### Sistematização

Vinha Tradicional em Socalcos

### Solo / Exposição

Xisto/ Nascente -Sul

### Denominação de Origem

Douro

### Ano

Lote de 3 colheitas

### Vinificação:

As uvas, provenientes de Vinhas Velhas, foram transportadas em caixas de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega, Após um suave esmagamento sem desengace, foram enviadas para um lagar tradicional de pedra onde foram pisadas por homens em intervalos regulares. Posteriormente foi-lhe adicionada aguardente vínica, parando assim a fermentação.

### Alcool, vol %

20,00

### Envelhecimento

Quinta do Crasto *Porto Finest Reserve* estagiou em tonéis de carvalho de 9000 litros, onde permaneceu entre 2 a 4 anos.

### Engarrafamento

### Enólogos

Manuel Lobo e Tomás Roquette

### Dados analíticos

Ac.Total: 4,13 gr/L • pH: 3,57 • Bé: 3,5 gr/L

### Prova:

**Cor:** Ruby Vibrante .

**Nariz:** Excelente harmonia entre notas balsâmicas e frutos silvestres do Douro. Muito envolvente e sedutor.

**Boca:** Elegante, estrutura compacta de volume correcto, taninos redondos e finos de grande profundidade, tudo em perfeita harmonia. Final de grande elegância. Frescura e persistência.

Para mais informações, por favor contactar : [crasto@quintadocrasto.pt](mailto:crasto@quintadocrasto.pt)

