



## LATE BOTTLED VINTAGE- 2003



<i>Castas</i>	Vinhas Velhas
<i>Sistematização</i>	Vinha Tradicional em Socalcos
<i>Idade</i>	> 60 anos
<i>Exposição</i>	Nascente / Sul
<i>Solo</i>	Xisto
<i>Denominação de Origem</i>	Porto
<i>Ano</i>	2003
<i>Tecnologia de Vinificação</i>	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.
<i>Envelhecimento</i>	Quinta do Crasto L.B.V 2003 estagiou em tonéis de carvalho de 9000 litros, onde permaneceu cerca de 4 anos. Foi engarrafado, sem qualquer colagem ou filtração, estando sujeito durante o seu envelhecimento, a criar um ligeiro depósito.
<i>Engarrafamento</i>	Em Julho de 2008. 11.940 garrafas (0,75 Litros). 5.250 garrafas (0,375 Litros).
<i>Prova</i>	<b>Cor:</b> Opaca. <b>Aroma:</b> Boa Complexidade aromática, lembrando notas florais frescas de esteva, bem integradas com suaves frutos silvestres. <b>Boca:</b> Ataque elegante, estrutura compacta de volume correcto, taninos bem presentes de boa finura e profundidade. Final suave, de elegante persistência.
<i>Análises</i>	Alc% - 19,29      Bé – 3.0      Ac. Total – 4,8      pH- 3.46
<i>Enólogos</i>	Manuel Lobo e Tomás Roquette