



LATE BOTTLED VINTAGE- 2004



<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>	2004
<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 2004 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 Janeiro de 2009. 10.625 garrafas (0,75 Litros). 3.650 garrafas (0,375 Litros).
<i>Prova</i>	Cor: Opaca. Aroma: Excelente intensidade aromática, com notas complexas de fruta silvestre fresca bem integrada com suaves notas de frutos secos. Boca: Ataque harmonioso, estrutura compacta de volume correcto, taninos de redondos e finos de grande profundidade. Final intenso, mas elegante e de boa persistência.
<i>Análises</i>	Alc% - 19,1 Bé – 3.1 Ac. Total – 4,29 pH- 3.52
<i>Enólogos</i>	Manuel Lobo e Tomás Roquette