



LATE BOTTLED VINTAGE 2005

Castas

Vinhas Velhas

Idade das vinhas

> 60 anos

Sistematização

Vinha Tradicional em Socalcos

Solo / Exposição

Xisto / Nascente-Sul

Denominação de Origem

Porto

Ano

2005

Alcool, vol %

19,23%

Vinificação

As uvas, provenientes de Vinhas Velhas, forma 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.

Envelhecimento

Quinta do Crasto LBV 2005 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.

Engarrafamento

Em Julho de 2009 • 29.888 garrafas (0,75 Litros)
• 5.177 garrafas (0,375 Litros)

Enólogos

Manuel Lobo e Tomás Roquette

Dados Analíticos

Ac. Total: 4,26 gr/L • pH: 3,68 • Bé: 3,6 gr/L • A.R. 104,6 g/l

Prova

Cor: Violeta escuro.

Nariz: Grande frescura e intensidade aromática. Excelente complexidade com notas que fazem lembrar flor de esteva, aromas silvestres e ligeiros frutos secos.

Boca: Inicio muito elegante, estrutura compacta de volume correcto, taninos redondos e finos de grande profundidade, tudo em perfeita harmonia. Final intenso, elegante, muito fresco e de excelente persistência.

Para mais informações, por favor contactar: crasto@quintadocrasto.pt

