



LATE BOTTLED VINTAGE 2006

Castas

Vinhas Velhas

Idade das Vinhas

> 60 anos

Sistematização

Vinha Tradicional em Socalcos

Solo / Exposição

Xisto/ Nascente -Sul

Denominação de Origem

Douro

Ano

2006

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 %

19,73%

Envelhecimento

Quinta do Crasto L.B.V 2006 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

• 48.000 Garrafas (0,75 Litros).

Enólogos

Manuel Lobo e Tomás Roquette

Dados analíticos

Ac.Total: 4,06 gr/L • pH: 3,69 • Bé: 3,4 gr/L • A.R. 102,3 g/l

Prova:

Cor: Violeta escuro.

Nariz: Excelente intensidade aromática, com notas de frescas de frutos vermelhos maduros, flor de esteva e suaves notas de frutos secos.

Boca: Início harmonioso, que evolui para uma estrutura compacta de taninos finos e firmes. Final intenso, elegante, muito fresco e de excelente persistência.

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

