



RESERVA VINHAS VELHAS - 2005

<i>Casta</i>	Vinhas Velhas
<i>Sistematização</i>	Vinha Tradicional em Socalcos
<i>Idade</i>	> 70 anos
<i>Exposição</i>	Nascente / Sul
<i>Solo</i>	Xisto
<i>Denominação de Origem</i>	Douro
<i>Ano</i>	2005
<i>Gradação Alcoólica</i>	14%
<i>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 desengaço total e um ligeiro esmagamento o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada.
<i>Envelhecimento</i>	Quinta do Crasto Douro Reserva 2005 estagiou em barricas de carvalho francês (85%) e carvalho americano (15%), onde permaneceu cerca de 18 meses.
<i>Engarrafamento</i>	Em Maio de 2007. 82.929 garrafas (0,75 Litros). 6.750 garrafas (0,375 Litros). 900 garrafas (1,5Litros).
<i>Prova</i>	Cor: Rubi carregado Nariz: Boa complexidade aromática entre fruta silvestre fresca integrada com suaves notas de folha de tabaco e baunilha, que lhe dão grande profundidade e excelente complexidade. Boca: Ataque elegante e integrado, estrutura elevada com notas intensas de frutos vermelhos do Douro e suave toque de chocolate e especiarias. Taninos muito bem afinados que lhe conferem um final longo e persistente. Elevado potencial de envelhecimento.
<i>Enólogos</i>	Dominic Morris e Manuel Lobo