



RESERVA VINHAS VELHAS 2007

Castas

Vinhas Velhas (25 a 30 castas diferentes)

Idade das vinhas

> 70 anos

Sistematização

Vinha tradicional em Socalcos

Solo / Exposição

Xisto / Nascente-Sul

Denominação de Origem

Douro

Ano

2007

Alcool, vol %

14,5%

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 desengace total e um ligeiro esmagamento o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada.

Envelhecimento

Quinta do Crasto Reserva Vinhas Velhas 2007 estagiou em barricas de carvalho francês (85%) e carvalho americano (15%), onde permaneceu cerca de 16 meses.

Engarrafamento

Em Abril de 2009 • 111.617 garrafas (0,75 Litros)
• 8.160 garrafas (0,375 Litros)
• 1.485 garrafas (1,5 Litros)

Enólogos

Dominic Morris e Manuel Lobo

Dados Analíticos

Ac. Total: 5,08 gr/L • pH:3,68 • Ac. Res.: 2,3 gr/L

Prova

Cor: Ruby intenso.

Nariz: Grande complexidade aromática. Vibrantes notas de frutos silvestres frescos em sintonia com finas notas de especiaria, lembrando, mirtilos, flor de esteva e baunilha. Excelente profundidade.

Boca: Ataque muito elegante, evoluindo em grande harmonia para uma estrutura compacta de taninos muito finos, e bem integrados com notas de frescos frutos silvestres do Douro. Final longo que confere uma agradável sensação de persistência. Elevado potencial de envelhecimento.

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

