



RESERVA VINHAS VELHAS 2008

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

2008

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.

Alcool, vol %

14,0%

Envelhecimento

Quinta do Crasto Reserva Vinhas Velhas 2008 estagiou em barricas de carvalho francês (85%) e carvalho americano (15%), onde permaneceu cerca de 16 meses.

Engarrafamento

Em Abril de 2009.

- 105.000 garrafas (0,75 L).
- 8.160 garrafas (0,375 L).
- 1.485 garrafas (1,5 L)
- 120 garrafas (3,0 L)

Enólogos

Dominic Morris e Manuel Lobo

Dados analíticos

Ac.Total : 5,18 gr/L • pH: 3,61 • Ac. Res: 2,0 gr/l

Prova:

Cor: Rubi intenso

Nariz: Excelente projecção, concentração e complexidade aromática, notas de frutos silvestres frescos, bem integrados com elegantes notas de especiarias.

Boca: Ataque muito elegante, evoluindo em grande harmonia para uma estrutura muito compacta de taninos elegantes e firmes. Tudo em perfeita integração com notas de frutos silvestres maduros e frescos, que consolidam um conjunto final de excelente complexidade e persistência.

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

