



## RESERVA VINHAS VELHAS 2009

### 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

2009

### Vinificação:

As uvas provenientes de Vinhas Velhas, foram transportadas em caixas de 25 kg de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem em mesa de escolha 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. Após o final da fermentação alcoólica, as uvas são prensadas suavemente em prensas hidráulicas.

### Álcool, vol %

14,5%

### Envelhecimento

Quinta do Crasto Reserva Vinhas Velhas 2009 estagiou em barricas de carvalho francês (85%) e carvalho americano (15%), onde permaneceu cerca de 16 meses.

### Engarrafamento

Em Abril de 2011.

### Enólogos

Manuel Lobo e Dominic Morris

### Dados analíticos

Ac.Total : 5,19 gr/L · pH: 3,61 · Ac. Res: 2,3 gr/l

### Prova:

**Cor:** Rubi intenso

**Aroma:** Extraordinária projecção aromática, com notas de frutos silvestres, esteva, e especiarias. Tudo muito bem integrado resultando num aroma de grande complexidade e frescura.

**Boca:** Início de grande harmonia, evoluindo para uma estrutura firme de taninos muito elegantes e frescos. Excelente volume muito bem integrado com frescas sensações aromáticas de frutos silvestres e esteva. Excelente conjunto, que termina com excelente complexidade e persistência.

Para mais informações, por favor contactar : [crasto@quintadocrasto.pt](mailto:crasto@quintadocrasto.pt)

