



QUINTA DO CRASTO

SINGLE QUINTA PORT AND DOURO WINES
GOUVINHAS • 5060 SABROSA • PORTUGAL

QUINTA DO CRASTO – VINHA DA PONTE 2004

VINHA

| | |
|-----------------------|----------------|
| <i>Casta</i> | Vinhas Velhas |
| <i>Sistematização</i> | Tradicional |
| <i>Idade</i> | > 60 anos |
| <i>Exposição</i> | Nascente / Sul |
| <i>Solo</i> | Xisto |



VINHO

| | |
|-------------------------------|---------------|
| <i>Denominação de Origem</i> | Douro |
| <i>Ano</i> | 2004 |
| <i>Graduação Alcoólica</i> | 14,5 ° |
| <i>Data de Engarrafamento</i> | Abril de 2006 |

Tecnologia de Vinificação As uvas, provenientes da "vinha velha" Vinha da Ponte, foram transportadas em caixas de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após uma pisa num lagar tradicional, as massas foram transferidas para uma cuba inox onde fermentaram com controlo de temperatura durante aproximadamente 10 dias. Uma vez concluída a fermentação alcoólica, o vinho foi encaminhado para barricas de carvalho francês onde efectuou a fermentação maloláctica.

Envelhecimento Quinta do Crasto Vinha da Ponte 2004, estagiou em barricas de carvalho francês, durante 18 meses. Foi engarrafado, sem qualquer colagem ou filtração, pelo que está sujeito, durante o seu envelhecimento, a criar de um ligeiro depósito.

Prova Muito vivo e concentrado na cor, aroma rico e intenso a fruta madura, que revela a excelência do ano e que domina de uma forma elegante sobre as notas de madeira. Na boca a grande estrutura dada por uvas provenientes de vinhas velhas integra-se na perfeição com os taninos da madeira, resultando um vinho persistente, complexo e muito agradável

Enólogos Dominic Morris e Susana Esteban