



## VINHA DA PONTE 2007

**Castas**  
Vinhas Velhas (mistura de castas)

**Idade das vinhas**  
> 90 anos

**Sistematização**  
Tradicional

**Solo / Exposição**  
Xisto / Nascente-Sul

**Denominação de Origem**  
Douro

**Ano**  
2007

**Alcool, vol %**  
15,5%

### Vinificação

As uvas, provenientes da vinha da Ponte, foram cuidadosamente transportadas em caixas de plástico alimentar, e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após uma pisa em lagar tradicional, as massas foram transferidas para uma cuba inox aberta com pisantes automáticos onde fermentaram durante uma semana com temperatura controlada.

### Envelhecimento

Em barricas novas de 225 litros de carvalho francês durante 20 meses.

### Engarrafamento

Em 19 de Junho de 2009 • 3.493 garrafas (0,75 Litros)

- 181 garrafas (1,5 Litros)
- 30 garrafas (3,0 Litros)

### Enólogos

Dominic Morris e Manuel Lobo

### Dados Analíticos

Ac. Total: 5,79 gr/L • pH: 3,63 • Ac. Res.: 2,7 gr/L

### Prova

**Cor:** Opaco, com vibrantes tons de violeta carregado.

**Nariz:** Excelente profundidade e persistência aromática, com elegantes notas de flores silvestres, especiarias, suaves tons de chocolate preto, e frutos vermelhos de grande concentração e frescura. Tudo em perfeita harmonia.

**Boca:** Início com grande potência e elegância. Excelente volume onde se enquadram taninos muito finos, redondos e persistentes, bem integrados, bem integrados com vibrantes notas de frutos vermelhos frescos. Tudo em plena harmonia. O seu fantástico equilíbrio e persistência fianl, conferem um elevado potencial de envelhecimento.

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

