



## VINTAGE PORT - 2004

<i>Castas</i>	Vinhas Velhas
<i>Sistematização</i>	Vinha Tradicional em Socalcos
<i>Idade</i>	> 60 anos
<i>Exposição</i>	Nascente / Sul
<i>Solo</i>	Xisto
<i>Denominação de Origem</i>	Porto
<i>Ano</i>	2004
<i>Gradação Alcoólica</i>	19.5%
<i>Tecnologia de Vinificação</i>	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 suave esmagamento sem desengace, foram enviadas para um lagar tradicional de pedra onde foram pisadas por homens em intervalos regulares. Posteriormente foi-lhe adicionada aguardente vínica, parando assim a fermentação.
<i>Envelhecimento</i>	Quinta do Crasto Porto Vintage 2004 estagiou em tonéis de carvalho de 9000 litros, onde permaneceu cerca de 2 anos. Foi engarrafado, sem qualquer colagem ou filtração, estando sujeito durante o seu envelhecimento, a criar um ligeiro depósito.
<i>Engarrafamento</i>	Em Julho de 2006.      8.474 garrafas (0,75 Litros). 2.471 garrafas (0,375 Litros).
<i>Prova</i>	<b>Cor:</b> Opaca. <b>Aroma:</b> Fantástica projecção de frutos silvestres maduros, bem casados com aromas de esteva e ligeiro cacau. <b>Boca:</b> Ataque elegante, estrutura compacta de grande volume, taninos de grande finura e intensidade. Final harmonioso com explosão de aromas de frutos silvestres. O resultado é um vinho complexo de óptima persistência, o que faz prever uma notável longevidade.
<i>Enólogos</i>	Manuel Lobo e Tomás Roquette