



VINTAGE PORT - 2005



<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>	2005
<i>Graduação 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 2005 estagiou em tonéis de carvalho, 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 Setembro de 2007. 6.154 garrafas (0,75 Litros). 3.672 garrafas (0,375 Litros).
<i>Prova</i>	Cor: Muito escura, quase opaca. Aroma: Excelente projecção de fruta madura com notas intensas de frutos vermelhos maduros: figo, amoras silvestres, ameixa preta. Boca: Início harmonioso, com excelente volume, taninos intensos e redondos que lhe conferem uma estrutura muito firme. Final elegante com explosão de aromas de frutos vermelhos. O resultado é um vinho complexo e persistente, o que faz prever uma notável longevidade.
<i>Enólogos</i>	Manuel Lobo e Tomás Roquette