



## VINTAGE PORT 2007

### Castas

Vinhas Velhas

### Idade das vinhas

> 60 anos

### Sistematização

Vinha Tradicional em Socalcos

### Solo / Exposição

Xisto / Nascente-Sul

### Denominação de Origem

Porto

### Ano

2007

### Alcool, vol %

20,09%

### Vinificação

As uvas, provenientes de Vinhas Velhas, forma 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.

### Envelhecimento

Quinta do Crasto Porto Vintage 2007 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.

### Engarrafamento

Em Agosto de 2009 • 2.533 garrafas (0,75 Litros)

### Enólogos

Manuel Lobo e Tomás Roquette

### Dados Analíticos

Ac. Total: 4,73 gr/L • pH: 3,9 • Bé: 3,1 gr/L

### Prova

**Cor:** Opaco.

**Nariz:** Excelente complexidade e concentração aromática, com notas de frutos muito madura: amoras silvestres, figo ameixa preta.

**Boca:** Inicio compacto e de grande elegância e profundidade. Excelente volume, taninos intensos e redondos que lhe conferem uma estrutura muito firme. Final elegante com explosões de aromas de frutos vermelhos. O resultado é um vinho complexo e persistente, o que faz prever uma notável longevidade.

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

