



## VINTAGE PORT 2008

### Castas

Vinhas Velhas

### Idade

>60 anos

### Sistematização

Vinha Tradicional em Socalcos

### Solo / Exposição

Xisto / Nascente - Sul

### Denominação de Origem

Douro

### Ano

2008

### Vinificação:

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.

### Alcool, vol %

19,70%

### Envelhecimento

Quinta do Crasto Porto Vintage 2008 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

8466 garrafas (0,75 Litros).

### Enólogos

Manuel Lobo e Tomás Roquette

### Dados Analíticos

Ac.Total : 4,53 gr/L • pH: 3,86 • Bé: 3,1 gr/L • A.R. 93,0 g /l

### Prova:

**Cor:** Opaco.

**Nariz:** Vibrantes notas de frutos vermelhos muito maduros; amoras silvestres, figo e mirtilos. Excelente complexidade.

**Boca:** Início compacto e de grande elegância e profundidade. Excelente volume, taninos intensos e redondos que lhe conferem uma estrutura muito firme. Final elegante com explosão aromática de frutos silvestres muito maduros. O resultado é um vinho complexo, persistente e fresco, o que faz prever uma notável longevidade.

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

