



VINTAGE PORT 2009

Castas

Vinhas Velhas

Idade

>60 anos

Sistematização

Vinha Tradicional em Socalcos

Solo / Exposição

Xisto / Nascente - Sul

Denominação de Origem

Douro

Ano

2009

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 %

19,50%

Envelhecimento

Quinta do Crasto Porto Vintage 2009 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

6.240 garrafas (0,75 Litros).

Enólogos

Manuel Lobo e Tomás Roquette

Dados Analítico

Ac.Total : 4,00 gr/L • pH: 3,8 • Bé: 3,3 gr/L • A.R. 97,2 g/l

Prova:

Cor: Opaco.

Nariz: Excelente intensidade e complexidade aromática, onde se destacam vibrantes frutos silvestres, em perfeita harmonia com notas de esteva e especiaria.

Boca: Início poderoso. Excelente volume, taninos intensos e redondos que impressionam pela robustez. A Intensa complexidade aromática e estimulante acidez conferem um final elegante, muito agradável de grande frescura e profundidade.

Para mais informações, por favor contactar: crasto@quintadocrasto.pt

