

# 2002

# PORTO LBV



## DENOMINAÇÃO ORIGEM

Porto

## SISTEMATIZAÇÃO

Vinha Tradicional em Socalcos

## SOLO

Xisto

## EXPOSIÇÃO

Nascente / Sul

## IDADE DAS VINHAS

Mais de 60 anos

## ÁLCOOL

19,4%

## DATA DE ENGARRAFAMENTO

Em Julho de 2007.

## DADOS ANALÍTICOS

Ac.Total: 4.44 gr/L

pH: 3.47

Bé – 2,9

## CASTAS

Vinhas Velhas.

## 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.

## ENVELHECIMENTO

Quinta do Crasto L.B.V 2002 estagiou em tonéis de carvalho de 9000 litros, onde permaneceu cerca de 4 anos. Foi engarrafado, sem qualquer colagem ou filtração, estando sujeito durante o seu envelhecimento, a criar um ligeiro depósito.

## NOTA DE PROVA

**Cor:** Opaca.

**Aroma:** Excelente intensidade aromática, com notas muito limpas de fruta silvestre fresca e suaves frutos secos.

**Boca:** Ataque elegante, estrutura compacta de volume correcto, taninos de redondos e finos de boa profundidade. Final intenso, mas elegante e de boa persistência.

## ENÓLOGOS

Manuel Lobo e Tomás Roquette.

