

# 2011

# PORTO LBV



**DENOMINAÇÃO ORIGEM**  
Porto

**SISTEMATIZAÇÃO**  
Vinha Tradicional em Socalcos

**SOLO**  
Xisto

**EXPOSIÇÃO**  
Nascente / Sul

**IDADE DAS VINHAS**  
> 60 anos

**ÁLCOOL**  
20,0%

**DATA DE ENGARRAFAMENTO**  
Agosto 2015

**DADOS ANALÍTICOS**  
Acidez total: 3.83 gr/L  
pH: 3,8  
Bé: 3,8 gr/L

**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 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 2011 estagiou em tonéis de carvalho de 9000 litros, onde permaneceu cerca de 4 anos. Foi engarrafado sem qualquer colagem ou filtração, estando sujeito a criar um ligeiro depósito durante o seu envelhecimento.

## NOTA DE PROVA

**Cor:** Violeta escuro.

**Nariz:** Excelente concentração e intensidade aromática, onde se destacam vibrantes notas de frutos silvestres do Douro, integradas com suaves notas de chocolate e esteva.

**Boca:** Início cativante, evoluindo para um vinho de excelente volume, de estrutura compacta, composta por taninos firmes de textura fina, bem envolvidos com frescas sensações aromáticas de frutos silvestres do Douro. Termina equilibrado, fresco e persistente.

## ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

