

2005

RESERVA VINHAS VELHAS



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Vinha Tradicional em socalcos

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente / Sul

IDADE DAS VINHAS

Mais de 70 anos

ÁLCOOL

14%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Em Maio de 2007.

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 desengaço total e um ligeiro esmagamento o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada.

ENVELHECIMENTO

Quinta do Crasto Douro Reserva 2005 estagiou em barricas de carvalho francês (85%) e carvalho americano (15%), onde permaneceu cerca de 18 meses.

NOTA DE PROVA

Cor: Rubi carregado.

Nariz: Boa complexidade aromática entre fruta silvestre fresca integrada com suaves notas de folha de tabaco e baunilha, que lhe dão grande profundidade e excelente complexidade.

Boca: Ataque elegante e integrado, estrutura elevada com notas intensas de frutos vermelhos do Douro e suave toque de chocolate e especiarias. Taninos muito bem afinados que lhe conferem um final longo e persistente. Elevado potencial de envelhecimento.

ENÓLOGOS

Dominic Morris e Manuel Lobo.

