

# 2008

# 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 Abril de 2009.

## DADOS ANALÍTICOS

Ac. Total: 5,18 gr/L

pH: 3,61

Ac. Res: 2,0 gr/l

## CASTAS

Vinhas Velhas (25 a 30 castas diferentes).

## 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 desengace total e um ligeiro esmagamento o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura Controlada.

## ENVELHECIMENTO

Quinta do Crasto Reserva Vinhas Velhas 2007 estagiou em barricas de carvalho francês (85%) e carvalho americano (15%), onde permaneceu cerca de 16 meses.

## NOTA DE PROVA

**Cor:** Ruby intenso.

**Nariz:** Excelente projecção, concentração e complexidade aromática, notas de frutos silvestres frescos, bem integrados com elegantes notas de especiarias.

**Boca:** Ataque muito elegante, evoluindo em grande harmonia para uma estrutura muito compacta de taninos elegantes e firmes. Tudo em perfeita integração com notas de frutos silvestres maduros e frescos, que consolidam um conjunto final de excelente complexidade e persistência.

## ENÓLOGOS

Dominic Morris e Manuel Lobo.

