

2004

VINTAGE PORT



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Porto

SISTEMATIZAÇÃO

Vinha Tradicional em Socalcos

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente / Sul

IDADE DAS VINHAS

Mais de 60 anos

ÁLCOOL

19,5%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Julho de 2006

DADOS ANALÍTICOS

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 Porto Vintage 2004 estagiou em tonéis de carvalho de 9000 litros, onde permaneceu cerca de 2 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: Fantástica projecção de frutos silvestres maduros, bem casados com aromas de esteva e ligeiro cacau.

Boca: Ataque elegante, estrutura compacta de grande volume, taninos de grande finura e intensidade. Final harmonioso com explosão de aromas de frutos silvestres. O resultado é um vinho complexo de óptima persistência, o que faz prever uma notável longevidade.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo e Tomás Roquette.

