

# 2005

# 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

Setembro de 2007

## 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 2005 estagiou em tonéis de carvalho, 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:** Muito escura, quase opaca.

**Aroma:** Excelente projecção de fruta madura com notas intensas de frutos vermelhos maduros: figo, amoras silvestres, ameixa preta.

**Boca:** Início harmonioso, com excelente volume, taninos intensos e redondos que lhe conferem uma estrutura muito firme. Final elegante com explosão de aromas de frutos vermelhos. O resultado é um vinho complexo e persistente, o que faz prever uma notável longevidade.

## ENÓLOGOS

Manuel Lobo e Tomás Roquette.

