

2007

VINTAGE PORT



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Porto

SISTEMATIZAÇÃO

Vinha Tradicional em Socalcos

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente / Sul

IDADE DAS VINHAS

Mais de 60 anos

ÁLCOOL

20,09%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Agosto de 2009

DADOS ANALÍTICOS

Ac.Total: 4,73 gr/L

pH: 3,9

Ac. Res: 3,1 gr/L

CASTAS

Vinhas Velhas.

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes de Vinhas Velhas, forma 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 2007 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: Opaco.

Nariz: Excelente complexidade e concentração aromática, com notas de frutos muito madura: amoras silvestres, figo ameixa preta.

Boca: Início compacto e de grande elegância e profundidade. Excelente volume, taninos intensos e redondos que lhe conferem uma estrutura muito firme. Final elegante com explosões 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.

