

# 2008

# VINTAGE PORT



## DENOMINAÇÃO ORIGEM

Porto

## SISTEMATIZAÇÃO

Vinha Tradicional em Socalcos

## SOLO

Xisto

## EXPOSIÇÃO

Nascente / Sul

## IDADE DAS VINHAS

Mais de 60 anos

## ÁLCOOL

19,70%

## DATA DE ENGARRAFAMENTO

## DADOS ANALÍTICOS

Ac.Total: 4,53 gr/L

pH: 3,86

Bé: 3,1 gr/L

Ac. Res: 93,0 g /l

## 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 2008 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:** Vibrantes notas de frutos vermelhos muito maduros; amoras silvestres, figo e mirtilos. Excelente complexidade.

**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 explosão aromática de frutos silvestres muito maduros. O resultado é um vinho complexo, persistente e fresco, o que faz prever uma notável longevidade.

## ENÓLOGOS

Manuel Lobo e Tomás Roquette.

