

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.

