



# QUINTA DO CRASTO

*Single Quinta Port and Douro Wines*

## QUINTA DO CRASTO COLHEITA PORTO 1998

### Denominação de Origem

Porto

### Ano Vinícola

1998 ficou marcado como um ano extremamente elegante. Com uma floração precoce e um verão quente e seco, mas com noites frescas, este ano originou vinhos elegantes, com acidez natural alta e um elevado potencial de evolução.

### 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 onde foram pisadas por homens em intervalos regulares. Posteriormente, foi adicionada aguardente vínica, parando assim a fermentação.

### Envelhecimento

Em pipos de carvalho nacional de 550 litros durante cerca de 18 anos. Foi engarrafado sem qualquer filtração, estando sujeito a criar um ligeiro depósito na garrafa.

### Nota de Prova

De cor âmbar brilhante, é um vinho que apresenta uma excecional complexidade aromática, onde se destacam frescas notas de mel, casca de laranja e suaves frutos secos. Inicia na boca de forma cativante, evoluindo para um vinho de excelente volume e estrutura, composto por taninos muito sedosos. Um vinho harmonioso, que termina de forma elegante e muito persistente.



### Informação Técnica

#### Idade das Vinhas

60 anos

#### Exposição, Solo e Altitude

Nascente/Sul; Xisto  
120 a 450m

#### Álcool

20%

#### Dados Analíticos

Acidez Total: 5,64 gr/L  
pH: 3,6  
Açúcar Residual: 126 gr/L

#### Enólogo

Manuel Lobo

#### Temperatura de Consumo

14-16°

#### Sistematização

Vinha Tradicional em socalcos

#### Engarrafamento

Setembro 2017

