



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

QUINTA DO CRASTO COLHEITA PORTO 2000

Denominação de Origem

Porto

Ano Vinícola

O ano 2000 ficou marcado como sendo um ano de grande qualidade. Com um Inverno rigoroso, uma Primavera fresca e um Verão quente e seco, possibilitou a criação de vinhos muito equilibrados e com excelente 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-lhe adicionada aguardente vínica, parando assim a fermentação.

Envelhecimento

Em pipos de carvalho nacional de 550 Litros, durante 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 cheio de complexidade aromática, onde se destacam notas frescas de casca de laranja, mel e suaves frutos secos. Excelente volume e estrutura, é composto por taninos muito sedosos e cativantes. 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: 5,3 gr/L pH: 3,34 Açúcar Residual: 118 gr/L Baumé - 4,2	Enólogo Manuel Lobo
Temperatura de Consumo 14-16°	Sistematização Vinha tradicional em socacos	Engarrafamento Fevereiro 2019		