



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

CRASTO PORTO TAWNY 20 ANOS

Denominação de Origem

Porto

Tawny 20 Anos

O Crasto 20 Anos é um vinho do Porto Tawny de idade que resulta do envelhecimento em tonéis de carvalho Português por uma média de 20 anos. Feito a partir de vinhos do Porto seleccionados com origem nas nossas melhores vinhas este blend oferece grande complexidade, proveniente dos vinhos mais velhos, enquanto os vinhos mais jovens trazem sabores de frutas frescas e acidez vibrante.

Castas

Vinhas Velhas - Field Blend

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

Crasto Porto Tawny 20 anos envelhece em tonéis de carvalho português de 9000 litros.

Nota de Prova

De cor âmbar, apresenta excelente complexidade aromática onde é possível destacar notas de casca de laranja, mel, frutos secos e ligeiro iodo. Na boca, apresenta um excelente volume e uma estrutura de textura suave e fresca. Termina cheio de complexidade, elegância e persistência.



Informação Técnica

Idade das Vinhas
Mais de 60 anos

Exposição, Solo e Altitude
Nascente - Sul; Xisto
120 a 450m

Álcool
20%

Dados Analíticos
Acidez Total: 4,1 gr/L
pH: 3,51
Açúcar Residual: 115gr/L
Baumé - 4,4

Enólogo
Manuel Lobo

Temperatura de Consumo
12-14°

Sistematização
Vinha tradicional
em socacos

Engarrafamento
Março 2023