



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

QUINTA DO CRASTO COLHEITA PORTO 2003

Denominação de Origem

Porto

Ano Vinícola

O ano vitícola de 2003 caracterizou-se por um Inverno com bons níveis de precipitação e uma Primavera seca. As temperaturas foram normais para a época excepto no final de Julho e início de Agosto onde se registaram temperaturas muito elevadas, chegando a atingir os 45° C durante o dia, e com noites também bastante quentes. Estas condições originaram vinhos encorpados com taninos que lhes conferem bom potencial de envelhecimento.

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 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

Cor âmbar brilhante, com excelente intensidade aromática, onde é possível encontrar notas que fazem lembrar mel, casca de laranja e suaves frutos secos. Evolui na prova de boca para um vinho com excelente concentração, volume e estrutura, composto por taninos de textura fina. Um vinho sedutor, que termina complexo 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: 5,24 gr/L pH: 3,4 Açúcar Residual: 126 gr/L Baumé - 4,5	Enólogo Manuel Lobo
Temperatura de Consumo 14-16°	Sistematização Vinha tradicional em socacos	Engarrafamento Junho 2021		