



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

QUINTA DO CRASTO FINEST RESERVE PORTO

Denominação de Origem

Porto

Castas

Vinhas Velhas (vinhas antigas onde a plantação de castas foi aleatória e diversificada, sendo possível encontrar um número elevado de castas diferentes – cerca de 30).

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

Em tonéis de carvalho de 9000 litros, onde permaneceu entre 2 a 4 anos.

Nota de Prova

De cor rubi vibrante, apresenta excelente harmonia entre notas balsâmicas e frutos silvestres do Douro. Muito envolvente e sedutor, elegante com estrutura compacta de volume correcto, taninos redondos e finos de grande profundidade. Termina fresco e persistente, com grande elegância.



Informação Técnica

Idade das Vinhas
Média de 70 anos

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

Álcool
20%

Dados Analíticos
Acidez Total: 3,9 gr/L
pH: 3,81
Açúcar Residual: 108 gr/L
Baumé - 3,9

Enólogo
Manuel Lobo

Temperatura de Consumo
14-16°

Sistematização
Vinha tradicional
em socacos



Quinta do Crasto - Gouvinhas
5060-063 Sabrosa
Portugal

www.quintadocrasto.pt



Email: crasto@quintadocrasto.pt
Tel.: +351 254 920 020
Fax: +351 254 920 788