



# 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 socalcos

