



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

QUINTA DO CRASTO LBV PORTO 2015

Denominação de Origem

Porto

Ano Vinícola

O ano 2015 ficou marcado por ser um ano seco mas extremamente equilibrado, uma vez que choveu na quantidade certa e na data mais adequada. Os meses de Julho e Agosto tiveram temperaturas amenas, com dias quentes e noites frias, o que favoreceu muito positivamente uma correcta maturação. Iniciou-se a vindima com as uvas brancas no dia 21 de Agosto, e as primeiras uvas tintas vindas da Quinta da Cabreira, no Douro Superior, entraram no dia 29 de Agosto. As condições climatéricas até ao final da vindima foram muito favoráveis, tendo chovido dias 15 e 16 de Setembro, o que veio favorecer a afinação da maturação de algumas vinhas, nomeadamente a nossa Touriga Nacional. Como resultado temos vinhos brancos e tintos com excelente definição aromática, estruturas compactas compostas por taninos redondos de grande qualidade. Um ano onde os vinhos se destacam pela sua fruta generosa, fresca natural e uma extraordinária elegância.

Castas

Vinhas Velhas

Vinificação

As uvas 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

Quinta do Crasto L.B.V 2015 estagiou em tonéis de carvalho de 9000 litros, onde permaneceu cerca de 4 anos. Foi engarrafado, sem qualquer colagem ou filtração, estando sujeito durante o seu envelhecimento, a criar um ligeiro depósito.

Nota de Prova

De cor violeta escuro, quase opaca, impressiona no nariz pela extraordinária intensidade aromática de notas de amora silvestre bem envolvidas em suaves notas de cacau. Na prova de boca inicia de forma cativante, evoluindo para um vinho sério de excelente concentração, volume e estrutura composta por taninos de textura sólida muito bem integrados com frescas sensações aromáticas de frutos silvestres. Um vinho sedutor que termina em perfeito equilíbrio e com excelente persistência. Devido ao facto de não ter sido sujeito a qualquer filtração, reúne todas as condições evoluir positivamente em garrafa.



Informação Técnica

Idade das Vinhas
60 anos

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

Álcool
19,5%

Dados Analíticos
Acidez Total: 3,4 gr/L
pH: 3,74

Enólogo
Manuel Lobo

Temperatura de Consumo
14-16°

Sistematização
Vinha tradicional
em socacos

Engarrafamento
Novembro 2019

Açúcar Residual: 95 gr/L
Baumé - 3,5

