

2001

PORTO LBV



DENOMINAÇÃO ORIGEM
Porto

SISTEMATIZAÇÃO
Vinha Tradicional em Socalcos

SOLO
Xisto

EXPOSIÇÃO
Nascente / Sul

IDADE DAS VINHAS
Mais de 60 anos

ÁLCOOL
19,5%

DATA DE ENGARRAFAMENTO
Em Março de 2007.

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 de pedra 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 2001 estagiou em tonéis de carvalho de 9000 litros, onde permaneceu cerca de 5 anos. Foi engarrafado, sem qualquer colagem ou filtração, estando sujeito durante o seu envelhecimento, a criar um ligeiro depósito.

NOTA DE PROVA

Cor: Opaca.

Aroma: Grande harmonia de aromas elegantes de fruta vermelha e notas suaves de especiarias e cacau, que lhe confere uma interessante complexidade.

Boca: Ataque muito elegante, estrutura compacta de volume correcto, taninos de grande finura e boa intensidade. Final bem equilibrado e boa persistência.

ENÓLOGOS

Susana Esteban e Tomás Roquette.

