

# 2015

# VINTAGE PORT



## DENOMINAÇÃO ORIGEM

Porto

## SISTEMATIZAÇÃO

Vinha Tradicional em Socalcos

## SOLO

Xisto

## EXPOSIÇÃO

Nascente / Sul

## IDADE DAS VINHAS

Mais de 60 anos

## ÁLCOOL

20,00%

## DATA DE ENGARRAFAMENTO

Abril 2017

## DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total: 4,0 gr/L

pH: 3,83

Bé: 3,5

Açúcar residual: 105 gr/L

## 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 Porto Vintage 2015 estagiou em tonéis de carvalho português, onde permaneceu cerca de 2 anos. Foi engarrafado, sem qualquer colagem ou filtração, estando sujeito a criar um ligeiro depósito durante o seu envelhecimento em garrafa.

## NOTA DE PROVA

**Cor:** Opaco.

**Nariz:** Excelente concentração e profundidade aromática, onde podemos destacar as expressivas notas de frutos silvestres maduros, esteva fresca e suave especiaria.

**Boca:** Início elegante, evoluído de forma progressiva para um vinho de grande volume e concentração, composto por taninos frescos de textura firme e muito compacta. Termina fresco, muito longo e elegante, com uma notável explosão aromática de frutos silvestres muito maduros, em perfeita sintonia com notas de esteva. Tudo em perfeito equilíbrio, que faz prever um elevado potencial de envelhecimento em garrafa.

## ENÓLOGO

Manuel Lobo

