



# QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

## QUINTA DO CRASTO COLHEITA PORTO 2001

### Denominação de Origem

Porto

### Ano Vinícola

O ano 2001 ficou marcado como sendo muito equilibrado. Um Inverno que proporcionou boas reservas hídricas no solo que garantiu o correcto desenvolvimento das videiras durante o ciclo vegetativo. Na fase de maturação, os dias quentes e as noites frescas originaram um vinho equilibrado com excelente potencial e evolução.

### 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 onde foram pisadas por homens em intervalos regulares. Posteriormente foi-lhe adicionada aguardente vínica, parando assim a fermentação.

### Envelhecimento

Em pipos carvalho nacional de 550 Litros, durante 17 anos. Foi engarrafado sem qualquer filtração estando sujeito a criar um ligeiro depósito na garrafa.

### Nota de Prova

Cor âmbar brilhante, com elegantes notas aromáticas a lembrar mel, frescas notas de casca de laranja e suaves frutos secos. Evolui na prova de boca para um vinho com um excelente volume e estrutura, composto por taninos de textura sedosa. Um vinho de extraordinária complexidade que termina de forma harmoniosa e persistente.



### Informação Técnica

<b>Idade das Vinhas</b> 60 anos	<b>Exposição, Solo e Altitude</b> Nascente - Sul; Xisto 120 a 450m	<b>Álcool</b> 20%	<b>Dados Analíticos</b> Acidez Total: 5,44 gr/L pH: 3,35 Açúcar Residual: 113 gr/L Baumé - 4,4	<b>Enólogo</b> Manuel Lobo
<b>Temperatura de Consumo</b> 14-16°	<b>Sistematização</b> Vinha tradicional em socacos	<b>Engarrafamento</b> Fevereiro 2019		