



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

QUINTA DO CRASTO COLHEITA PORTO 2005

Denominação de Origem

Porto

Ano Vinícola

O ano vitícola de 2005 caracterizou-se por um Inverno extremamente frio e seco. Durante a Primavera registaram-se baixos níveis de pluviosidade, manifestamente insuficientes para repôr as reservas de água no solo que estavam muito baixas. O Verão foi marcado por três vagas de calor (Junho, Julho e na primeira semana de Agosto) que causaram um considerável grau de stress nas videiras, tendo-se registado a perda de folhas prematuramente em algumas castas. A seca foi aliviada por uma forte precipitação que ocorreu no início de Setembro, que permitiu que a maturação se completasse de uma forma equilibrada.

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 a fermentação alcoólica foi interrompida pela adição de aguardente vínica.

Envelhecimento

Em pipos de carvalho nacional de 550 Litros, durante 18 anos. Foi engarrafado sem qualquer filtração estando sujeito a criar um ligeiro depósito na garrafa.

Nota de Prova

Vinho de cor âmbar brilhante. Excelente intensidade aromática onde se destacam suaves notas de frutos secos com um subtil toque de especiarias, harmonizadas com delicadas notas de mel e casca de laranja cristalizada. Em boca surpreende pelo equilíbrio, concentração, volume e estrutura, composto por taninos de textura fina. Um vinho sedutor e elegante, que termina complexo e muito persistente.



Informação Técnica

Idade das Vinhas
60 Anos

Exposição e Altitude
Nascente - Sul / Xisto
120-450 metros

Álcool
20%

Dados Analíticos
Acidez Total: 5 gr/L
pH: 3,5
Açúcar Residual: 114 gr/L
Baumé - 4,3

Enólogo
Manuel Lobo
Cátia Barbeta

Temperatura de Consumo
14-16°

Sistematização
Vinha tradicional em socalcos

Engarrafamento
Maio 2024



VEGAN

