



# QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

## CRASTO PORTO TAWNY 30 ANOS

### Denominação de Origem

Porto

### Tawny 30 Anos

O Crasto Porto Tawny 30 Anos é um vinho do Porto de categoria Tawny envelhecido em tonéis de carvalho Português por uma média de 30 anos. Elaborado a partir de uma seleção de vinhos do Porto provenientes das melhores vinhas, este blend combina a complexidade dos vinhos mais velhos com a frescura e a acidez vibrante conferida pelos vinhos mais jovens, resultando num vinho equilibrado e sofisticado.

### Castas

Vinhas Velhas - Field Blend

### 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

O Crasto Porto Tawny 30 anos resulta da lotação de vinhos de diversos anos, envelhecidos em tonéis de carvalho português de 9000 litros, por uma média de 30 anos.

### Nota de Prova

De cor âmbar brilhante com nuances acobreadas, o Crasto Tawny 30 anos apresenta uma notável complexidade e intensidade aromática. No nariz as notas de frutas secas, figos caramelizados, amêndoas torradas e compotas de laranja harmonizam-se com nuances de mel e suaves notas de especiarias e de iodo. Na boca é concentrado com um excelente volume e uma estrutura de textura suave e fresca. O final é longo, persistente e extraordinariamente complexo.



### Informação Técnica

**Idade das Vinhas**  
60 anos

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

**Álcool**  
20%

**Dados Analíticos**  
Acidez Total: 5 gr/L  
pH: 3,57  
Açúcar Residual: 132gr/L  
Baumé - 5,3

**Enólogo**  
Manuel Lobo  
Cátia Barbeta

**Temperatura de Consumo**  
12-14°

**Sistematização**  
Vinha tradicional  
em socalcos

**Engarrafamento**  
Maio 2024

