



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

CRASTO PORTO TAWNY 40 ANOS

Denominação de Origem

Porto

Tawny 40 Anos

O Crasto Porto Tawny 40 Anos é um vinho do Porto de categoria Tawny envelhecido em tonéis de carvalho Português por um tempo médio de 40 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 40 anos resulta do lote de vinhos de diversos anos, envelhecidos em pipos de carvalho português, por um tempo médio de 40 anos.

Nota de Prova

Com uma tonalidade profundamente dourada e brilhante, marcada por reflexos âmbar e delicadas nuances esverdeadas, o Crasto Tawny 40 anos demonstra uma complexidade e intensidade aromática ímpares, fruto de décadas de envelhecimento em madeira. No nariz, surgem aromas de frutos secos, como figos, tâmaras e nozes, que se combinam elegantemente com toques suaves de mel, casca de laranja cristalizada, especiarias doces e iodo. Na boca, é encorpado e complexo, com uma doçura bem equilibrada pela acidez vibrante. A sua textura aveludada, com taninos extremamente elegantes e polidos conferem harmonia ao vinho, enquanto a acidez refrescante intensifica a experiência. Termina longo, persistente e memorável.



Informação Técnica

Idade das Vinhas
60 anos

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

Álcool
21%

Dados Analíticos
Acidez Total: 6,5 gr/L
pH: 3,68
Açúcar Residual: 164gr/L
Baumé - 7,1

Enólogo
Manuel Lobo
Cátia Barbeta

Temperatura de Consumo
12-14°

Sistematização
Vinha tradicional
em socacos

Engarrafamento
Novembro 2024

