



QUINTA DO CRASTO

Single Quinta Port and Douro Wines

QUINTA DO CRASTO COLHEITA PORTO 1998

Denominação de Origem
Porto

Ano Vinícola

1998 ficou marcado como um ano extremamente elegante. Com uma floração precoce e um verão quente e seco, mas com noites frescas, este ano originou vinhos elegantes, com acidez natural alta e um elevado potencial de 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 adicionada aguardente vínica, parando assim a fermentação.

Envelhecimento

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

Nota de Prova

De cor âmbar brilhante, é um vinho que apresenta uma excecional complexidade aromática, onde se destacam frescas notas de mel, casca de laranja e suaves frutos secos. Inicia na boca de forma cativante, evoluindo para um vinho de excelente volume e estrutura, composto por taninos muito sedosos. Um vinho harmonioso, que termina de forma elegante e muito persistente.



Informação Técnica

Idade das Vinhas
60 anos

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

Álcool
20%

Dados Analíticos
Acidez Total: 5,64 gr/L
pH: 3,25
Açúcar Residual: 126 gr/L
Baumé: 4,7

Enólogo
Manuel Lobo

Temperatura de Consumo
14-16°

Sistematização
Vinha Tradicional em socalcos

Engarrafamento
Setembro 2017

