

QUINTA DO CRASTO LBV PORTO 2013

Denominação de Origem

Porto

Ano Vinícola

Inverno com elevados níveis de precipitação e temperaturas baixas até final de maio. De junho a agosto voltou a seca, com apenas 4,6 mm de chuva durante esse período. No dia 5 de setembro choveu e foi fundamental para o afinamento da maturação da uva.

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 tonéis de carvalho de 9 000 litros, onde permaneceu cerca de 4 anos. Foi engarrafado, sem qualquer colagem ou filtração, estando sujeito a criar um ligeiro depósito durante o seu envelheci-

Nota de Prova

De cor violeta escuro, apresenta no nariz uma extraordinária intensidade de aromas de frutos silvestres em perfeita harmonia com elegantes notas de cacau e suaves notas de esteva. A mesma intensidade também se verifica na prova em boca, mostrando um excelente volume e uma estrutura compacta composta por taninos sérios, de excelente textura e polimento. Tudo bem envolvido com frescas sensações aromáticas de frutos silvestres. Um vinho que termina de forma harmoniosa e, que devido a não ter sido sujeito a qualquer filtração, reúne todas as condições para evoluir positivamente em garrafa.



Informação Técnica

Idade das Vinhas

60 anns

Exposição, Solo e Altitude Nascente/Sul; Xisto

120 a 450m

Sistematização

Vinha Tradicional em socalcos

Álcool 19.5%

Engarrafamento

Junho 2017

Dados Analíticos

Acidez Total: 3,6 gr/L pH: 3,7

Açúcar Residual: 118 gr/L

Enólogo



