

2004

VINHA DA PONTE

**DENOMINAÇÃO ORIGEM**

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Tradicional

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente / Sul

IDADE DAS VINHAS

Mais de 60 anos

ÁLCOOL

14,5%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Abril de 2006

DADOS ANALÍTICOS**CASTAS**

Vinhas Velhas.

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes da "vinha velha" Vinha da Ponte, foram transportadas em caixas de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após uma pisa num lagar tradicional, as massas foram transferidas para uma cuba inox onde fermentaram com controlo de temperatura durante aproximadamente 10 dias. Uma vez concluída a fermentação alcoólica, o vinho foi encaminhado para barricas de carvalho francês onde efectuou a fermentação maloláctica.

ENVELHECIMENTO

Quinta do Crasto Vinha da Ponte 2004, estagiou em barricas de carvalho francês, durante 18 meses. Foi engarrafado, sem qualquer colagem ou filtração, pelo que está sujeito, durante o seu envelhecimento, a criar de um ligeiro depósito.

NOTA DE PROVA

Muito vivo e concentrado na cor, aroma rico e intenso a fruta madura, que revela a excelência do ano e que domina de uma forma elegante sobre as notas de madeira. Na boca a grande estrutura dada por uvas provenientes de vinhas velhas integra-se na perfeição com os taninos da madeira, resultando um vinho persistente, complexo e muito agradável.

ENÓLOGOS

Dominic Morris e Susana Esteban.

