

2001

VINTAGE PORT



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Porto

SISTEMATIZAÇÃO

Vinha Tradicional em Socalcos

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente / Sul

IDADE DAS VINHAS

Mais de 60 anos

ÁLCOOL

20%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Julho de 2003

DADOS ANALÍTICOS

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 de pedra onde foram pisadas por homens em intervalos regulares. Posteriormente foi-lhe adicionada aguardente vínica, parando assim a fermentação.

ENVELHECIMENTO

Quinta do Crasto Porto Vintage 2001 estagiou em tonéis de carvalho, onde permaneceu cerca de 2 anos. Foi engarrafado, sem qualquer colagem ou filtração, em Julho de 2003, estando sujeito, durante o seu envelhecimento, a criar um ligeiro depósito.

NOTA DE PROVA

Cor muito escura, quase opaca. Aroma intenso a fruta muito madura: ameixa, amora... Na boca apresenta um excelente equilíbrio e boa estrutura, dada por uvas provenientes de vinhas velhas. O resultado é um vinho complexo e persistente o que faz prever uma notável longevidade.

ENÓLOGOS

Susana Esteban e Tomás Roquette.

