



PORTO FINEST RESERVE

Castas Vinhas Velhas	Envelhecimento Quinta do Crasto <i>Porto Finest Reserve</i> estagiou em tonéis de carvalho de 9000 litros, onde permaneceu entre 2 a 4 anos.
Idade das Vinhas > 60 anos	Engarrafamento
Sistematização Vinha Tradicional em Socalcos	Enólogos Manuel Lobo e Tomás Roquette
Solo / Exposição Xisto/ Nascente -Sul	Dados analíticos Ac.Total: 4,13 gr/L • pH: 3,57 • Bé: 3,5 gr/L
Denominação de Origem Douro	Prova: Cor: Ruby Vibrante . Nariz: Excelente harmonia entre notas balsâmicas e frutos silvestres do Douro. Muito envolvente e sedutor. Boca: Elegante, estrutura compacta de volume correcto, taninos redondos e finos de grande profundidade, tudo em perfeita harmonia. Final de grande elegância. Frescura e persistência.
Ano Lote de 3 colheitas	Alcool, vol % 20,00
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.	Para mais informações, por favor contactar : crasto@quintadocrasto.pt



www.quintadocrasto.pt

Jantar harmonizado ABS/PR – Bar do Victor Restaurante em 26/06/2012.