

PORTO FINEST RESERVE



| | | |
|--|--|-------------------------|
| DENOMINAÇÃO ORIGEM Porto/Port/Oporto | SISTEMATIZAÇÃO Socialcos | SOLO Xisto |
| EXPOSIÇÃO Nascente / Sul | IDADE DAS VINHAS Mais de 60 anos | ÁLCOOL 20,00% |

DATA DE ENGARRAFAMENTO
DADOS ANALÍTICOS

Ac.Total: 4,13 gr/L
pH: 3,57
Bé: 3,5 gr/L

CASTAS

Vinhas velhas (vinhas antigas onde a plantação de castas foi aleatória e diversificada, sendo possível encontrar um número elevado de castas diferentes – cerca de 30).

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

Em tonéis de carvalho de Idade das Vinhas 9000 litros, onde permaneceu entre 2 a 4 anos.

NOTA DE PROVA

Cor: Rubi 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.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo e Tomás Roquette



SINGLE QUINTA PORT AND DOURO WINES | GOUVINHAS • 5060 SABROSA • PORTUGAL | WEBSITE_ www.quintadocrasto.pt | EMAIL_ crasto@quintadocrasto.pt

Safra. Porto e Douro Wine Tasting em 09/04/2018.