

## 2008 PORTO LBV



<b>DENOMINAÇÃO ORIGEM</b> Porto	<b>SISTEMATIZAÇÃO</b> Vinha tradicional em socalcos	<b>SOLO</b> Xisto
<b>EXPOSIÇÃO</b> Nascente / Sul	<b>IDADE DAS VINHAS</b> > 60 anos	<b>ÁLCOOL</b> 20,0%

**DATA DE ENGARRAFAMENTO**  
Julho de 2013

**DADOS ANALÍTICOS**  
Acidez Total: 3,89 gr/L  
pH: 3,76  
Bé: 3,6 gr/L

**CASTAS**  
Vinhas Velhas (mistura de castas).

**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 9000 litros, onde permaneceu cerca de 4 anos.  
Foi engarrafado, sem qualquer colagem ou filtração, estando sujeito a criar um ligeiro depósito na garrafa.

**NOTA DE PROVA**  
**Cor:** Violeta muito escuro.  
**Nariz:** Impressiona pela fantástica frescura e exuberância aromática, que apresenta distintos aromas de frutos silvestres do Douro, muito bem integrados com elegantes notas de flor de esteva.  
**Boca:** Início harmonioso, de perfil muito elegante. Estrutura compacta, de volume correto, com taninos redondos. Textura fina e excelente profundidade. Final intenso, elegante, muito fresco e de excelente persistência.

**ENÓLOGOS**  
Manuel Lobo.



SINGLE QUINTA PORT AND DOURO WINES | GOUVINHAS • 5060 SABROSA • PORTUGAL | WEBSITE \_ [www.quintadocrasto.pt](http://www.quintadocrasto.pt) | EMAIL \_ [crasto@quintadocras](mailto:crasto@quintadocras)

*Safra 2008. Jantar Português em 19/06/2019.*