

# PORTO FINEST RESERVE



|  |  |                         |
|--|--|-------------------------|
| <b>DENOMINAÇÃO ORIGEM</b><br>Porto/Port/Oporto | <b>SISTEMATIZAÇÃO</b><br>Socalcos          | <b>SOLO</b><br>Xisto    |
| <b>EXPOSIÇÃO</b><br>Nascente / Sul             | <b>IDADE DAS VINHAS</b><br>Mais de 60 anos | <b>ÁLCOOL</b><br>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](http://www.quintadocrasto.pt) | EMAIL \_ [crasto@quintadocrasto.pt](mailto:crasto@quintadocrasto.pt)

*Safra. Jantar em 15/10/2021. Vino Nobile.*