



QUINTA DO CRASTO LBV PORTO 2015

Denominação de Origem
Porto

Ano Vinícola

O ano 2015 ficou marcado por ser um ano seco mas extremamente equilibrado, uma vez que choveu na quantidade certa e na data mais adequada. Os meses de Julho e Agosto tiveram temperaturas amenas, com dias quentes e noites frias, o que favoreceu muito positivamente uma correcta maturação. Iniciou-se a vindima com as uvas brancas no dia 21 de Agosto, e as primeiras uvas tintas vindas da Quinta da Cabreira, no Douro Superior, entraram no dia 29 de Agosto. As condições climatéricas até ao final da vindima foram muito favoráveis, tendo chovido dias 15 e 16 de Setembro, o que veio favorecer a afixação da maturação de algumas vinhas, nomeadamente a nossa Touriga Nacional. Como resultado temos vinhos brancos e tintos com excelente definição aromática, estruturas compactas compostas por taninos redondos de grande qualidade. Um ano onde os vinhos se destacam pela sua fruta generosa, frescura natural e uma extraordinária elegância.

Castas

Vinhas Velhas

Vinificação

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

Envelhecimento

Quinta do Crasto L.B.V 2015 estagiou em tonéis de carvalho de 9000 litros, onde permaneceu cerca de 4 anos. Foi engarrafado, sem qualquer colagem ou filtração, estando sujeito durante o seu envelhecimento, a criar um ligeiro depósito.

Nota de Prova

De cor violeta escuro, quase opaca, impressiona no nariz pela extraordinária intensidade aromática de notas de amora silvestre bem envolvidas em suaves notas de cacau. Na prova de boca inicia de forma cativante, evoluindo para um vinho sério de excelente concentração, volume e estrutura composta por taninos de textura sólida muito bem integrados com frescas sensações aromáticas de frutos silvestres. Um vinho sedutor que termina em perfeito equilíbrio e com excelente persistência. Devido ao facto de não ter sido sujeito a qualquer filtração, reúne todas as condições evoluir positivamente em garrafa.



Informação Técnica

Idade das Vinhas 60 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente - Sul; Xisto 120 a 450m	Álcool 19,5%	Dados Analíticos Acidez Total: 3,4 gr/L pH: 3,74 Açúcar Residual: 95 gr/L Baumé - 3,5	Enólogo Manuel Lobo
Temperatura de Consumo 14-16°	Sistematização Vinha tradicional em socialcos	Engarrafamento Novembro 2019		

Quinta do Crasto - Gouvinhas
5060-063 Sabrosa
Portugal

www.quintadocrasto.pt



Email: crasto@quintadocrasto.pt
Tel.: +351 254 920 020
Fax: +351 254 920 788

Safra 2015. Degustando Vinhos de Portugal, Curitiba 24/08/2022.