

2012

PORTO LBV



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Porto

SISTEMATIZAÇÃO

Vinha Tradicional em Socalcos

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente / Sul

IDADE DAS VINHAS

> 60 anos

ÁLCOOL

20,0%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Setembro de 2016

DADOS ANALÍTICOS

Acidez total: 3,56 gr/L

pH: 3,78

Bé: 3,8 gr/L

CASTAS

Vinhas Velhas.

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 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 2011 estagiou 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 durante o seu envelhecimento.

NOTA DE PROVA

Cor: Violeta escuro.

Nariz: Excelente intensidade aromática, onde se destacam frescas notas de frutos silvestres do Douro, em perfeita harmonia com suaves notas de cacau.

Boca: Início elegante, evoluído para um vinho de excelente volume e concentração, com uma estrutura solida composta por taninos massivos, bem maduros. Tudo muito bem envolvido em aromas de frutos silvestres. Um vinho muito cativante que termina com excelente frescura e persistência.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

