



QUINTA DO
CRASTO
SINCE 1615

QUINTA DO CRASTO LBV PORTO 2014

Denominação de Origem

Porto

Ano Vinícola

2014 foi um ano de desafios, tanto ao nível da viticultura como da enologia. Um ano que se caracteriza pelo Inverno rigoroso, um início tardio do ciclo vegetativo das videiras, uma Primavera com temperaturas amenas, e um período de maturação longo que obrigou a esperar pela correcta maturação das uvas para iniciarmos a vindima. Como resultado temos em 2014 vinhos muito interessantes, onde destacamos a excelente frescura e o elevado potencial de evolução em garrafa.

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 2014 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, apresenta no nariz notas frescas de esteva, amoras silvestres e suaves notas de cacau. Evolui na boca de forma envolvente, onde encontramos uma excelente estrutura composta por taninos sólidos e de textura fina, muito bem integrados com frescas sensações aromáticas de frutos silvestres. Termina muito harmonioso e com excelente persistência. Por 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
20%

Dados Analíticos
Acidez Total: 4,72 gr/L
pH: 3,71
Açúcar Residual: 97 gr/L
Baumé - 3,4

Enólogo
Manuel Lobo

Temperatura de Consumo
14-16°

Sistematização
Vinha tradicional
em socalcos

Engarrafamento
Janeiro 2019