

# 2003

# PORTO LBV



## DENOMINAÇÃO ORIGEM

Porto

## SISTEMATIZAÇÃO

Vinha Tradicional em Socalcos

## SOLO

Xisto

## EXPOSIÇÃO

Nascente / Sul

## IDADE DAS VINHAS

Mais de 60 anos

## ÁLCOOL

19,29%

## DATA DE ENGARRAFAMENTO

Em Julho de 2008.

## DADOS ANALÍTICOS

Ac.Total: 4,8 gr/L

pH: 3.46

Bé – 3.0

## 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 de pedra 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 2003 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

**Cor:** Opaca.

**Aroma:** Boa Complexidade aromática, lembrando notas florais frescas de esteva, bem integradas com suaves frutos silvestres.

**Boca:** Ataque elegante, estrutura compacta de volume correcto, taninos bem presentes de boa finura e profundidade. Final suave, de elegante persistência.

## ENÓLOGOS

Manuel Lobo e Tomás Roquette.

