

2004

PORTO LBV

**DENOMINAÇÃO ORIGEM**

Porto

SISTEMATIZAÇÃO

Vinha Tradicional em Socalcos

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente / Sul

IDADE DAS VINHAS

Mais de 60 anos

ÁLCOOL

19,1%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Em Janeiro de 2009.

DADOS ANALÍTICOS

Ac.Total: 4,29 gr/L

pH: 3.52

Bé – 3.1

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 2004 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: Excelente intensidade aromática, com notas complexas de fruta silvestre fresca bem integrada com suaves notas de frutos secos.

Boca: Ataque harmonioso, estrutura compacta de volume correcto, taninos de redondos e finos de grande profundidade. Final intenso, mas elegante e de boa persistência.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo e Tomás Roquette.

