

2005

PORTO LBV



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Porto

SISTEMATIZAÇÃO

Vinha Tradicional em Socalcos

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente / Sul

IDADE DAS VINHAS

Mais de 60 anos

ÁLCOOL

19,23%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Em Julho de 2009.

DADOS ANALÍTICOS

Ac.Total: 4,26 gr/L

pH: 3,68

Bé: 3,6 gr/L

A.R.: 104,6 g/l

CASTAS

Vinhas Velhas.

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes de Vinhas Velhas, forma 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 LBV 2005 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: Violeta escuro.

Nariz: Grande frescura e intensidade aromática. Excelente complexidade com notas que fazem lembrar flor de esteva, aromas silvestres e ligeiros frutos secos.

Boca: Inicio muito elegante, estrutura compacta de volume correcto, taninos redondos e finos de grande profundidade, tudo em perfeita harmonia. Final intenso, elegante, muito fresco e de excelente persistência.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo e Tomás Roquette.

