

2006

RESERVA VINHAS VELHAS



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Vinha Tradicional em socalcos

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente / Sul

IDADE DAS VINHAS

Mais de 70 anos

ÁLCOOL

14,5%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Em Abril de 2008.

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 desengace total e um ligeiro esmagamento o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada.

ENVELHECIMENTO

Quinta do Crasto Douro Reserva 2005 estagiou em barricas de carvalho francês (85%) e carvalho americano (15%), onde permaneceu cerca de 18 meses.

NOTA DE PROVA

Cor: Rubi intenso

Nariz: Boa projecção aromática entre fruta silvestre fresca integrada com suaves notas de flor de esteva e baunilha, que lhe conferem grande profundidade e excelente complexidade.

Boca: Ataque muito elegante, evoluindo em grande harmonia para uma estrutura compacta de taninos muito finos, e bem integrados com notas de frescos frutos silvestres do Douro. Final longo e persistente. Elevado potencial de envelhecimento.

ENÓLOGOS

Dominic Morris e Manuel Lobo.

