

2007

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 2009.

DADOS ANALÍTICOS

Ac. Total: 5,08 gr/L

pH: 3,68

Ac. Res: 2,3 gr/L

CASTAS

Vinhas Velhas (25 a 30 castas diferentes).

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 Reserva Vinhas Velhas 2007 estagiou em barricas de carvalho francês (85%) e carvalho americano (15%), onde permaneceu cerca de 16 meses.

NOTA DE PROVA

Cor: Ruby intenso.

Nariz: Grande complexidade aromática. Vibrantes notas de frutos silvestres frescos em sintonia com finas notas de especiaria, lembrando, mirtilos, flor de esteva e baunilha. Excelente profundidade.

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 que confere uma agradável sensação de persistência. Elevado potencial de envelhecimento.

ENÓLOGOS

Dominic Morris e Manuel Lobo.

