

CRASTO PORTO COLHEITA 2005

O Vinho do Porto Quinta do Crasto Colheita é um Tawny velho produzido a partir de uma única colheita, com uvas provenientes exclusivamente das vinhas velhas da Quinta do Crasto, que envelhece em cascos de carvalho desde o ano da vindima até ao seu engarrafamento.



Visual

De cor âmbar brilhante



Aroma

Apresenta uma excecional complexidade aromática, onde se destacam frescas notas de mel, casca de laranja e suaves frutos secos.



Paladar

Inicia na boca de forma cativante, evoluindo para um vinho de excelente volume e estrutura, composto por taninos muito sedosos. Um vinho harmonioso, que termina de forma elegante e muito persistente.



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 onde foram pisadas por homens em intervalos regulares. Posteriormente a fermentação alcoólica foi interrompida pela adição de aguardente vínica.

Informação técnica

Álcool: 20%

Em pipos de carvalho nacional de 550 Litros, durante 18 anos. Foi engarrafado sem qualquer filtração estando sujeito a criar um ligeiro depósito na garrafa
Idades das vinhas: 60 anos

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 605 | EAN: 5604123008056