

CRASTO PORTO TAWNY 30 ANOS

O Crasto Porto Tawny 30 Anos é um vinho do Porto de categoria Tawny envelhecido em tonéis de carvalho Português por uma média de 30 anos. Elaborado a partir de uma seleção de vinhos do Porto provenientes das melhores vinhas, este blend combina a complexidade dos vinhos mais velhos com a frescura e a acidez vibrante conferida pelos vinhos mais jovens, resultando num vinho equilibrado e sofisticado.



Visual

De cor âmbar brilhante, com nuances acobreadas.



Aroma

Apresenta uma notável complexidade e intensidade aromática. No nariz as notas de frutas secas, figos caramelizados, amêndoas torradas e compotas de laranja harmonizam-se com nuances de mel e suaves notas de especiarias e de iodo.



Paladar

Na boca é concentrado com um excelente volume e uma estrutura de textura suave e fresca. O final é longo, persistente e extraordinariamente complexo.



Castas

Vinhas Velhas – Field blend

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 foi-lhe adicionada aguardente vínica, parando assim a fermentação..

Informação técnica

Álcool: 20%

Resulta da lotação de vinhos de diversos anos, envelhecidos em tonéis de carvalho português de 9000 litros, por uma média de 30 anos

Idades das vinhas: 60 anos

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 606 | EAN: 5604123008087