

CRASTO PORTO TAWNY 50 ANOS

O Crasto Porto Tawny 50 Anos é um vinho do Porto de categoria Tawny envelhecido em tonéis de carvalho Português por um tempo médio de 50 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

Apresenta uma tonalidade âmbar intensa, com reflexos esverdeados subtils, características visuais que denunciam uma longa evolução oxidativa e um cuidadoso envelhecimento em madeira



Aroma

No nariz, revela elevada complexidade e profundidade aromática, com destaque para notas de frutos secos (figos, tâmaras, nozes), amêndoas torradas, casca de laranja cristalizada, mel, especiarias doces e um leve toque iodado.



Paladar

Em boca, evidencia grande concentração e textura aveludada, com excelente equilíbrio entre estrutura, frescura e elegância.



Castas

Vinhos Velhas – Field Blend

Vinificação

As uvas, provenientes de Vinhas Velhas, foram encaminhadas para lagares de pedra tradicionais, onde a fermentação decorreu com pisa a pé realizada por homens em intervalos regulares. Este método ancestral assegura uma extração equilibrada da cor, taninos e compostos aromáticos, promovendo uma maceração homogénea e respeitadora. A fermentação foi interrompida pela adição de aguardente vírica de elevada qualidade.

Informação técnica

Álcool: 21%

Estágio: envelhecidos em pipos

de carvalho português, por um tempo médio de 50 anos e que desenvolveram uma complexidade e elegância únicas

Formatos disponíveis

750ML | Cód: 617 | EAN: 5604123008223