

RESERVA VINHAS VELHAS 2018

A Quinta do Crasto tem 40 hectares de vinhas velhas, num total de 42 parcelas de vinhas, sendo as mais emblemáticas e conhecidas a Vinha da Ponte e a Vinha Maria Teresa, e nas quais podemos encontrar dezenas de castas diferentes.



VISUAL

Cor rubi carregada.



AROMA

Destaca-se a complexidade aromática, onde podemos nos perder numa sinfonia composta por sedutores aromas de frutos silvestres, especiarias frescas e notas de esteva.



PALADAR

Elegante que evolui rapidamente em boca para um excelente volume e estrutura sólida e taninos de textura fina. Envolvente, que termina equilibrado, fresco e muito persistente, com uma extraordinária complexidade que reflete na íntegra a essência das vinhas velhas da Quinta do Crasto.



CASTAS

Vinhas Velhas - mistura de castas 25 a 30 castas diferentes

VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes de Vinhas Velhas, foram transportadas em caixas de 22 kg de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem em mesa de escolha 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. Após o final da fermentação alcoólica, procedeu-se a uma prensagem suave.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 14,5%

Estágio: Estagiou em barricas de carvalho francês (85%) e carvalho americano (15%), onde permaneceu cerca de 18 meses

Idade das vinhas: Média 70 anos

FORMATOS DISPONÍVEIS

375ML | Cod.: 110 | EAN: 5604123004058

750ML | Cod.: 234 | EAN: 5604123000180

1500ML | Cod.: 48 | EAN: 5604123002467

3000ML | Cod: 195 | EAN: 5604123004522