

## CRASTO PORTO COLHEITA 1998

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 adegas. Após um suave esmagamento sem desengace, foram enviadas para um lagar tradicional onde foram pisadas por homens em intervalos regulares. Posteriormente, foi adicionada aguardente vínica, parando assim a fermentação.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 20%

Estágio: Em pipos de carvalho nacional de 550 litros durante cerca de 18 anos. Foi engarrafado sem qualquer filtração, estando sujeito a criar um ligeiro depósito na garrafa.

Idade das vinhas: 60 anos

### FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 387 | EAN: 5604123004218