

## PORTO FINEST RESERVE

O Quinta do Crasto Porto Finest Reserve é um vinho do Porto “Ruby Reserva” com envelhecimento médio de 3 anos em tonéis de carvalho português.



### VISUAL

Rubi vibrante



### AROMA

Excelente harmonia entre notas balsâmicas e frutos silvestres do Douro. Muito envolvente e sedutor



### PALADAR

Elegante, estrutura compacta de volume correto, taninos redondos e finos de grande profundidade, tudo em perfeita harmonia. Final de grande elegância. Frescura e persistência.



### CASTAS

Vinhas velhas (vinhas antigas onde a plantação de castas foi aleatória e diversificada, sendo possível encontrar um número elevado de castas diferentes – cerca de 30).

### 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 de pedra onde foram pisadas por homens em intervalos regulares. Posteriormente foi-lhe adicionada aguardente vínica, parando assim a fermentação.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 20%

Estágio: Em tonéis de carvalho de Idade das Vinhas 9000 litros, onde permaneceu entre 2 a 4 anos.

Idade das vinhas: Mais de 60 anos

### FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 107 | EAN: 5604123002580