



CRASTO TAWNY RESERVA PORTO

Denominação de Origem

Porto

Crasto Tawny Reserva

O Crasto Tawny Reserva é elaborado a partir de uma seleção de vinhos do Porto envelhecidos em toneis de carvalho portugueses. O lote é cuidadosamente constituído de forma a preservar a frescura e a fruta, integrando simultaneamente a complexidade e as notas conferidas pelo envelhecimento em madeira.

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 encaminhadas para um lagar tradicional onde foram pisadas em intervalos regulares. A fermentação alcoólica foi interrompida de forma precisa com a adição de aguardente vínica, garantindo o equilíbrio desejado entre o teor alcoólico e o açúcar residual.

Envelhecimento

Crasto Tawny Reserva estagiou por 7 anos em tonéis de carvalho portugueses de 9000 litros.

Nota de Prova

De cor âmbar, apresenta um aroma elegante e complexo, com notas de frutos secos, figos e delicadas especiarias. Na boca, revela uma textura suave e envolvente, com boa frescura e equilíbrio. Termina longo, elegante e persistente.



Informação Técnica

Idade das Vinhas

Vinhas Velhas - Field Blend

Exposição, Solo e Altitude

Nascente - Norte
Xisto - 120-450 metros

Álcool

19%

Enologia

Cátia Barbeta
Manuel Lobo

Engarrafamento

Julho 2026

Temperatura de Consumo

12-14°

Sistematização

Vinha tradicional em socalcos

Dados Analíticos

Acidez Total: 3,6 gr/L
pH: 3,65
Açúcar Residual: 106gr/L
Baumé - 3,6

