



CRASTO PORTO TAWNY 50 ANOS

Denominação de Origem

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.

Castas

Vinhas 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 homogênea e respeitadora. A fermentação foi interrompida pela adição de aguardente vínica de elevada qualidade.

Envelhecimento

O Crasto Porto Tawny 50 anos resulta do lote de vinhos de diversos anos, envelhecidos em pipos de carvalho português, por um tempo médio de 50 anos e que desenvolveram uma complexidade e elegância únicas.

Nota de Prova

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

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. Todos os elementos aromáticos encontram-se harmoniosamente integrados, refletindo a maturidade e o equilíbrio do lote.

Em boca, evidencia grande concentração e textura aveludada, com excelente equilíbrio entre estrutura, frescura e elegância. A doçura é equilibrada por uma acidez vibrante, que confere dinamismo à prova, enquanto os taninos, de excelente qualidade e elegantemente integrados, oferecem suporte estrutural sólido e contribuem para a sua persistência e complexidade.

O final de boca é longo, preciso e persistente, refletindo a sofisticação e o perfil único de um Tawny de idade muito avançada.



Informação Técnica

Idade das Vinhas Média 70 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente - Sul; Xisto 120 a 450m	Álcool 21%	Dados Analíticos Acidez Total: 7,48 gr/L pH: 3,62 Açúcar Residual: 180gr/L Baumé - 8	Enólogo Cátia Barbeta Manuel Lobo
Temperatura de Consumo 12-14°	Sistematização Vinha tradicional em socalcos	Engarrafamento Março 2025		