



# QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

## 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

Vinhos 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 homogénea 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 subtils, 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 docura 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

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