

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Crasto Superior Tinto 2017
Vinícola	Quinta do Crasto
Safra	2017
País	Portugal
Região	Douro Superior
Tipo	tinto
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Souzão
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	30 minutos
Premiações	93 pts James Suckling 91 pts Wine Enthusiast 91 pts Decanter World Wine Awards

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Este rótulo vem direto da formosa região do **Douro**, dona de uma beleza naturalmente encantadora, onde a **Quinta do Crasto** trabalhou para torná-la ainda mais irresistível. É fato que a sua piscina de borda infinita é considerada um dos locais mais cinematográficos da região.

Situada na margem direita do rio Douro, entre Pinhão e Peso da Régua, a vinícola possui uma área de 135 hectares, sendo que 74 são compostos por vinhas, dentre elas algumas com mais de 100 anos. Esta casa centenária que abriga **uma das construções mais antigas da DOC e, este exemplar é uma referência inequívoca para o alto padrão** que os tintos podem atingir na região.

Um blend de variedades típicas locais - Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Souzão, oriundas da Quinta da Cabreira (na porção do Douro Superior). Um tinto que exalta o *terroir* de onde provém. As castas são vinificadas individualmente e após a malolática é realizado o corte, que amadurece em barricas francesas por um período de 12 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras ganham contornos intensos de chocolate, baunilha e especiarias adocicadas (cravo, canela), amparadas por uma deliciosa camada de violetas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

evidencia um caráter especiado, com a estrutura poderosa encontrando equilíbrio nos taninos maduros e sedosos, e também na ótima acidez; o longo final traz um toque de castanhas.

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

bacalhau com broa, carré de cordeiro e purê de castanhas, fettuccine ao ragu de cogumelos silvestres, risoto caprese, crostini de queijo de cabra e tomate confitado



CULINÁRIA