

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## VEDANTE



## TAÇA



## 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