

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Crasto Superior Tinto 2018
Vinícola	Quinta do Crasto
Safra	2018
País	Portugal
Região	Douro
SubRegião	Douro Superior
Tipo	tinto
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Sousão
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	até 2033
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	93 pts Revista Adega - Best Buy 90 pts Wine Advocate 17,5 pts Vinho Grandes Escolhas

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Situada no Douro, a **Quinta do Crasto** é dona de centenas de hectares de terras nas sub-regiões de Baixo Corgo, Cima Corgo, e Douro Superior. Nesta última, localiza-se a Quinta da Cabreira, propriedade com 114 hectares de videiras, adquirida na década de 1990, onde são cultivadas as castas utilizadas na elaboração do **Crasto Superior**.
 Este *blend* é composto por variedades típicas locais - **Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Sousão**. Um tinto que exalta o *terroir* de onde provém, o **Douro Superior**. Esta é a sub-região mais alta e mais árida do Douro, composta por solo xistoso e repleta de socalcos íngremes, com uma vista exuberante do rio de corta a localidade.
 Neste exemplar, cada casta foi vinificada individualmente, com desengace total das bagas, e após o término das fermentações alcoólica e malolática, foi realizado o corte minucioso que **amadureceu em barricas francesas por um período de 12 meses**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo com halos violáceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas, principalmente negras, como a ameixa, amora e cassis, escoltadas por notas de especiarias doces (baunilha, cravo e canela), flores roxas (violetas) e gostosos e delicados toques amadeirados, defumados e minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

impecável estrutura, ótimo volume e corpo, onde os taninos se apresentam diretos e presentes, extremamente polidos e elegantíssimos; a acidez se mostra fresca e promove uma magnífica salivacção. O perfil de sabor é completo e intenso, promovendo todos os descritores aromáticos. Extremamente agradável e prazeroso. A persistência impressiona, com um final de boca que parece não ter fim

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

