

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Vinho</b>                  | Crasto Superior Tinto 2018   |
| <b>Vinícola</b>               | Quinta do Crasto   |
| <b>Safra</b>                  | 2018   |
| <b>País</b>                   | Portugal   |
| <b>Região</b>                 | Douro  |
| <b>SubRegião</b>              | Douro Superior   |
| <b>Tipo</b>                   | tinto  |
| <b>Castas</b>                 | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Sousão                                   |
| <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 2033   |
| <b>Decanter</b>               | 30 a 45 minutos  |
| <b>Premiações</b>             | 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 salivação. 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

