

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|---|
| Vinho | Flor de Crasto Branco 2019 |
| Vinícola | Quinta do Crasto |
| Safra | 2019 |
| País | Portugal |
| Região | D.O.C. Douro |
| Tipo | branco |
| Castas | Moscatel Galego, Códega do Larinho e Rabigato |
| Teor Alcoólico | 12.5% |
| Maturação | em tanques de aço inoxidável |
| Temperatura de Serviço | 8°C a 10°C |
| Guarda | até 2025 |
| Decanter | - |
| Premiações | 90 pontos Revista Adega |

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Produzido por uma das joias do Douro, a **Quinta do Crasto**, é um *assemblage* de **castas autóctones** com nomes de dar inveja à memória de qualquer *sommelier* bem rodado: **Moscatel Galego, Códega do Larinho e Rabigato**. As variedades brancas de origem duriense são cultivadas nos **74 hectares de vinhedos** de propriedade da vinícola, sendo alguns deles centenários, na margem direita do rio que dá nome à respeitada região, entre Pinhão e Peso da Régua.

A combinação das três uvas, cada uma delas contribuindo com um perfil distinto, gera um vinho “*leve e refrescante, de ótima acidez, textura cremosa e final saboroso e sedutor, com toques salinos e cítricos, que convidam a mais um gole*”, como descrito pela prestigiada **revista** brasileira **Adega**, que atribuiu ao rótulo ótimos 90 pontos em sua avaliação. Um grande feito para vinhos em sua faixa de preço e sem passagem por madeira.

Em taça se mostra de cor amarelo pálido e límpido. Os aromas são ricos na fruta em primeiro momento, de **pêssego, pera e lichia**, escotados por um toque de **chá de cidreira**, flor de laranjeira, e temperos frescos, como sálvia, alecrim e manjerona. Segue uma nota floral de flores brancas e amarelas, e final de distinta **mineralidade**.

A **acidez** da fruta chega **vibrante**, com pera, lichia e limão-siciliano se mostrando exuberantes e abrindo caminho para uma **nota mineral quase salina**. As ervas frescas se confirmam em boca, mais leves e elegantes, enquanto o floral se faz bastante presente. É **intenso e longo**, com um final cítrico e salivante.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo pálido

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

caráter frutado de pêssego, pera, lichia; cidreira, flor de laranjeira, e temperos frescos, como sálvia, alecrim e manjerona; nota floral de flores brancas e amarelas; distinta mineralidade

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

pera, pêssego, lichia, limão-siciliano; nota floral de flores brancas; intenso e longo, com a acidez se mostrando vibrante e um toque mineral quase salino

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

peixes grelhados ou assados na brasa, frutos do mar no bafo, picanha assada no sal grosso, aves assadas no forno, batatas no alecrim, massas com molhos leves e risotos em geral