

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Flor de Crasto Tinto 2020
Vinícola	Quinta do Crasto
Safra	2020
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	tinto
Castas	Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional
Teor Alcoólico	14%
Maturação	Em cubas de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2025
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	90 Revista Adega

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Quinta do Crasto você já conhece: é uma das mais celebradas e prestigiadas vinícolas do Douro! Localizada na margem direita do rio Douro, entre Pinhão e Peso da Régua. Possui 74 hectares de vinhedos, sendo alguns centenários. Além de seus estupendos vinhos, outros dois detalhes fazem com que a vinícola seja uma das mais procuradas pelos enoturistas: sua incrível piscina de borda infinita e sua estonteante sala de barricas.

O Flor de Crasto Tinto chega a safra 2020 esbanjando fôlego e acompanhando o sucesso de seus antecessores. O assemblage de Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional novamente traz o aval da principal publicação brasileira de vinhos, a Revista Adega, que o classificou com 90 pontos, citando: "sempre consistente, essa é mais uma ótima edição desse vinho."

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso e brilhante

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, tanto frescas como maduras. Também podemos notar toques de eucalipto, bombom de chocolate, folha de hortelã, pimenta do reino e delicadas notas florais de violetas

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

ótima estrutura, com taninos presentes, sedosos e polimerizados amalgamados em uma acidez salivante e gastronômica

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO presunto curado, arroz de polvo com linguiça e grão de bico, lombo de suíno assado com ervas e batatas ao murro, coelho na brasa, carnes grelhadas e queijos de média maturação