

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|--|
| Vinho | Flor de Crasto Tinto 2021 |
| Vinícola | Quinta do Crasto |
| Safra | 2021 |
| 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 | 2026 |
| Decanter | 15 a 30 minutos |
| Premiações | |

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com 70 hectares de videiras, a Quinta do Crasto é uma das mais prestigiadas vinícolas do Douro. Na margem direita do rio homônimo, entre Pinhão e Peso da Régua, esta propriedade é marcada pela tradicional viticultura em socalcos, que a séculos impedem a erosão do solo xistoso da região. A casa no topo da encosta, onde se avistam todas as vinhas, foi a inspiração para o nome Crasto, que do Latin se traduz como "forte romano". Junto desta, a vinícola também cultiva outros 114 hectares na Quinta da Cabreira (Douro Superior), além de videiras muito velhas nas propriedades Maria Teresa e Ponte. Esbanjando qualidade e sempre muito consistente, o Flor de Crasto Tinto é um vinho que todo enófilo precisa ter. A safra 2021 é uma novidade no Brasil e asseguradamente podemos dizer que acompanha o sucesso de seus antecessores. Trata-se de um corte entre Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional, fermentado em tanques de aço inox e sem passagem por madeira.

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, pimenta-do-reino, delicadas notas de violeta, além de toques de cedro, cacau e hortelã

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

tem excelente estrutura, mostrando taninos sedosos e polimerizados, juntos de uma acidez salivante e muito gastronômica; no palato, são confirmadas as notas olfativas

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

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



CULINÁRIA