

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Vinho</b>                  | Quinta do Crasto LBV Tinto 2006 375 ML                            |
| <b>Vinícola</b>               | Quinta do Crasto  |
| <b>Safra</b>                  | 2006  |
| <b>País</b>                   | Portugal  |
| <b>Região</b>                 | Douro (Vinho do Porto)  |
| <b>Tipo</b>                   | fortificado   |
| <b>Castas</b>                 | uvas provenientes de vinhas velhas da Quinta do Crasto            |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 19.5%   |
| <b>Maturação</b>              | estagiou em tonéis de carvalho de 9000 litros por cerca de 4 anos |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 12°C a 14°C   |
| <b>Guarda</b>                 | até 2024  |
| <b>Decanter</b>               | -   |
| <b>Premiações</b>             | 4 estrelas Vivino   |

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Dessert

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Se você não conhece o estilo **LBV**, vamos explicar: trata-se de uma categoria intermediária entre o básico *Ruby* e o icônico **Vintage**. O objetivo na vinificação é de simular o estilo Vintage já depois da evolução em garrafa que esta categoria requer. LBV — *Late Bottled Vintage* — é então um vinho safrado, engarrafado tardiamente (tipicamente depois de um longo amadurecimento em balseiros de carvalho).

O da **Quinta do Crasto** realiza esse amadurecimento durante **4 anos**, após o qual é engarrafado sem filtração. A categoria dos não filtrados — que trazem o termo *Unfiltered* no rótulo — é destinada aos melhores exemplares dentro do estilo LBV. Isso garante que eles ainda tenham espaço para evolução na garrafa, de maneira análoga aos Vintage.

O que apresentamos hoje é fruto de vinhas com mais de 60 anos, plantadas nos tradicionais patamares de xisto. É um clássico *field blend*, onde mais de 30 variedades diferentes compõem o assemblage.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

castanha profundo



### Análise olfativa

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário

### DESCRIÇÃO

tâmaras, ameixa em calda, e alcaçuz negro, escoltadas por notas de frutos secos como castanha e avelã



### Análise gustativa

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

o paladar tem peso e opulência, com taninos finos e uma excelente profundidade de sabor

|          |             |           |             |            |
|----------|-------------|-----------|-------------|------------|
| 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

biscoitos amanteigados, caramelo salgado, cheesecake com calda de frutas vermelhas, tartelete de framboesa, torta de cereja, trufa de chocolate