

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Quinta do Crasto Porto Colheita 2000
Vinícola	Quinta do Crasto
Safra	2000
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	fortificado
Castas	uvas provenientes de vinhas velhas da Quinta do Crasto
Teor Alcoólico	20%
Maturação	em pipas de carvalho português de 550 litros por 18 anos
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2045
Decanter	-
Premiações	92 pontos Robert Parker 95 pontos Revista Adega 4.3 estrelas Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Porto de sabores complexos, que cativa pelos aromas e sabores de frutas sobremaduras e em compota, por suas notas acastanhadas e um destacado final longo e especiado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho escuro e intenso



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas sobremaduras, com notas de uva-passa e ameixa-preta; cravo, canela, alcaçuz; frutas secas e castanhas tostadas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

frutas maduras e sobremaduras em sabores complexos, com destaque para ameixa, cereja e uva-passa; final longo e especiado, que cativa com as notas tostadas e de canela e alcaçuz



CULINÁRIA

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

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