

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	QUINTA DO CRASTO PORTO COLHEITA 2003
Vinícola	Quinta do Crasto
Safra	2003
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	fortificado
Castas	blend de castas portuguesas
Teor Alcoólico	20%
Maturação	18 anos em cascos de carvalho português
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	120-180 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A histórica e emblemática Quinta do Crasto é uma propriedade portuguesa cujos registros de produção de vinhos datam de 1615. Mas foi no início do século XX que o local se notabilizou, grande parte por seus exemplares do Porto, sob o comando de Constantino de Almeida e sua marca, a própria Constantino. Falecido em 1923, seu filho, Fernando Moreira d'Almeida foi quem deu continuidade aos altos preceitos de qualidade da empresa, mantendo o elevado padrão de qualidade de seus vinhos fortificados.

O Porto Colheita 2003 é uma homenagem a Fernando, um dos grandes responsáveis por alavancar a fama da quinta. Este vinho foi elaborado com uvas provenientes de uma única colheita em 2003, ano caracterizado pelas temperaturas extremamente elevadas no Douro. Na vinícola, as mesmas foram esmagadas sem desengace, onde posteriormente sofreram maceração por pisoteamentos frequentes. Após a adição da aguardente, que sessa a fermentação, o vinho permaneceu por 18 anos em cascos de carvalho-português, recipiente dos quais saiu recentemente, em 2021.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

âmbar brilhante



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de frutas secas (ameixa, figo), mel e uvas-passas, escoltados por deliciosas nuances de cacau e amêndoas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

suculento e volumoso, com taninos polidos e muito bem estruturados, com notas de mel que permanecem em seu delicioso final de boca

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



CULINÁRIA