

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Quinta Do Crasto Porto LBV 2016
Vinícola	Quinta do Crasto
Safra	2016
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	fortificado
Castas	uvas provenientes de vinhas velhas da Quinta do Crasto
Teor Alcoólico	20%
Maturação	estagiou em tonéis de carvalho de 9000 litros por cerca de 4 anos
Temperatura de Serviço	14° a 16°C
Guarda	até 2036
Decanter	-
Premiações	92 Wine Advocate 91 Wine Enthusiast

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Quinta do Crasto é uma das mais tradicionais vinícolas do Douro! As primeiras menções a Quinta datam o longínquo ano de 1615 e, um dos 335 marcos (pedras graníticas com dois metros de altura, 30 centímetros de largura e 20 centímetros de espessura) que o Marquês de Pombal mandou instalar para delimitar aquela que se tornaria a primeira região vinícola demarcada do mundo, pode ser visto junto à casa centenária na propriedade da empresa.

Localizada na margem direita do rio Douro, entre Pinhão e Peso da Régua, a vinícola possui uma área de 135 hectares, sendo que 74 abrigam vinhas, dentre elas algumas com mais de 100 anos, e além de vinhos fantásticos, a Quinta do Crasto é referência no enoturismo do Douro, colecionando prêmios e sempre indicada entre os melhores destinos da região.

O Quinta do Crasto Porto LBV é resultado da vinificação de vinhas velhas, um field blend, com mais de 60 anos, cujas uvas foram colhidas manualmente e, após um suave esmagamento sem desengace, foram enviadas para um lagar tradicional onde foram pisadas por homens em intervalos regulares. Posteriormente foi adicionado aguardente vínica, interrompendo a fermentação. Então o vinho foi transferido para tonéis de carvalho de 9000 litros onde estagiou por 4 anos e, finalmente foi engarrafado sem filtração.

LBV, ou Late Bottled Vintage, é uma classificação intermediária entre o básico Ruby e o icônico Vintage. O objetivo na vinificação é simular o estilo Vintage já depois da evolução na garrafa que essa categoria requer. Os Portos LBVs são vinhos safrados, engarrafados tardiamente, após alguns anos de

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

castanho escuro de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas em calda, como a ameixa e a tâmara, invadem o nariz de forma sedutora, acompanhadas de notas de frutos secos, como o figo, geleia de amoras negras, cacau em pó e toques de sementes torradas, como nozes, castanhas e avelãs

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

opulento, gordo e envolvente, com taninos finos e domados bem alinhados a uma acidez que promove um equilibrado frescor. O sabor acompanha a paleta olfativa com louvor e profundidade, enquanto a persistência é um show à parte – o vinho parece não ter fim

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

