VINUM·DAY
est. 2014

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

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

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

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

amadurecimento em balseiros de carvalho.