

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Quinta Do Crasto Porto LBV 2016

Vinícola Ouinta do Crasto

Safra 2016

País Portugal

Douro Região

fortificado Tipo

Castas uvas provenientes de vinhas velhas da Ouinta do Crasto

Teor Alcoólico 20%

estagiou em tonéis de carvalho de 9000 litros por cerca de 4 Maturação

anos

Temperatura de

14° a 16°C Serviço

Guarda até 2036

Decanter

**Premiações** 92 Wine Advocate | 91 Wine Enthusiast

VEDANTE **TACA Natural** 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 aquardente 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.

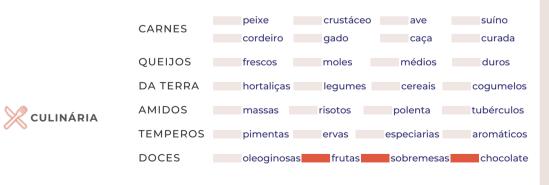
LBV, ou Late Bottled Vintage, é uma classificação intermediária entre o básico Ruby e o icônico Vintage. O objetivo na vinificação é simular o estilo Vintage já depois da evolução na garrafa que essa categoria requer. Os Portos LBVs são vinhos safrados, engarrafados tardiamente, após alguns anos de

## ANÁLISE SENSORIAL



**DESCRIÇÃO** 

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



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

