

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	QUINTA DO CRASTO RESERVA VINHAS VELHAS 2017
Vinícola	Quinta do Crasto
Safra	2017
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	tinto
Castas	vinhas velhas - mistura 25 a 30 castas diferentes
Teor Alcoólico	14%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês (85%) e carvalho americano (15%) por 18 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	2028
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Proprietária de aproximadamente 40 hectares de vinhas velhas, num total de 42 parcelas de vinhedos, onde podemos encontrar dezenas de castas diferentes, a **Quinta do Crasto** impressiona com seus rólulos. A vindima 2017 ficou na história da vinícola, e os motivos são variados. Foi a safra mais precoce de todas, complementada por um menor volume de produção, onde as videiras apresentaram cachos pequenos e uvas de menor diâmetro, com uma excelente concentração. O resultado desse ao desafiante para as equipas de viticultura e enologia foram vinhos nada menos que EXCEPCIONAIS! Um Inverno com níveis de chuva baixos e temperaturas amenas, que fez com que o ciclo vegetativo da videira se inicia-se mais cedo do que o habitual. Os baixos níveis de precipitação durante todo o ciclo vegetativo da videira, levaram a um stress hídrico moderado e a uma consequente adaptação natural da videira a estas condições adversas. Vinificado a partir de uvas provenientes das vinhas velhas da Quinta, de idade média de aproximadamente 70 anos, o **RESERVA VINHAS VELHAS 2017** apresenta uma grande complexidade e concentração, resultante das baixas produções características das vinhas velhas, em combinação com o seu estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês e americano. Altamente reconhecido nacional e internacionalmente pela sua excelente relação custo/benefício. Um autêntico blend, de 25 a 30 diferentes variedades, do melhor que o Douro tem para dar.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO
Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input checked="" type="checkbox"/> cordeiro	<input checked="" type="checkbox"/> gado	<input checked="" type="checkbox"/> caça	<input checked="" type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input checked="" type="checkbox"/> médios	<input checked="" type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input type="checkbox"/> massas	<input type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input checked="" type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input checked="" type="checkbox"/> pimentas	<input type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate

CULINÁRIA

DESCRIÇÃO charcuteria e queijos maturados, mão-de-vaca portuguesa ou o mocotó no Brasil, arroz de pato e chorizo, costeletas de cordeiro com purê de castanhas, polvo na brasa com musseline de tubérculos defumados