

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 rótulos.

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

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

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



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

Douro tem para dar.