

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Quinta Do Crasto Superior Branco 2020
Vinícola	Quinta do Crasto
Safra	2020
País	Portugal
Região	Douro
SubRegião	Douro Superior
Tipo	branco
Castas	60% Viosinho e 40% Verdelho
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês (50% novas)
Temperatura de Serviço	10 a 12°C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Desde o início do século XX, a Quinta do Crasto perdura-se como uma das mais tradicionais vinícolas portuguesas. Comandada pela família Roquette, é especialista na elaboração de vinho do Douro, do Porto e azeites, posicionando-se com rótulos de muito sucesso frente ao público e a crítica.

Em meio aos socacos íngremes esculpidos pelo Rio Douro, 4 *terroirs* diferentes servem de base para os exemplares da vinícola: Quinta do Crasto, Vinha Maria Teresa, Vinha da Ponte e Quinta da Cabreira, esta última localizada no Douro Superior, de onde vem as castas Viosinho e Verdelho empregadas na elaboração do Crasto Superior Branco, rótulo lançado em 2014.

Inovador para os padrões portugueses, este vinho foi fermentado parcialmente em tanques de aço inoxidável, terminando esta etapa dentro de barricas de carvalho francês. Nestas, 50% de carvalho novo e 50% de carvalho usado, foram realizadas *battonages* através de um sistema que as rotaciona, de modo a garantir a sua cremosidade sem a incorporação de oxigênio.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas cítricas e de polpa branca (pera, pêsego e limão-siciliano), flores brancas, mineral (giz) e deliciosas notas de especiarias doces e picantes, como baunilha, noz-moscada e pimenta-branca

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

de textura untuosa, equilibrada por uma acidez salivante que faz a fruta vibrar, este vinho possui final longo e envolvente; é cremoso e a mescla entre notas cítricas e tostadas garantem a sua compostura e elegância

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 bolinho de bacalhau, caldo verde, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, spaghetti aos frutos do mar, risoto de camarão, polvo grelhado com batatas ao murro