



Crasto Tinta Roriz - 2014

Produtor: Quinta do Crasto

O Quinta do Crasto Tinta Roriz é apenas engarrafado nos anos em que se atinge um alto nível de qualidade e é um vinho produzido com 100% de uvas da casta Tinta Roriz. Um vinho elegante, complexo, envolvente, digno de surpreender os mais exigentes apreciadores de vinho. Um vinho de produção muito limitada. Vinhaço! Um ícone!!

Terroir

País: Portugal

Região: Gouvinhas

Uva: Tinta Roriz

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,5%

Amadurecimento: Em barricas novas de 225 litros de carvalho francês durante 18 meses.

Por Murilo Azevedo

Visual: Opaco, violeta carregado.

Gustativo: Início poderoso, evoluído para um vinho de grande volume, taninos massivos, mas de textura elegante. Tudo muito bem envolvido em aromas retro nasais que lembram frutos vermelhos. Um vinho muito gastronómico, sedutor, envolvente, equilibrado, complexo e persistente.

Olfativo: Excelente intensidade aromática, onde se destacam notas de frutos vermelhos maduros, notas de especiarias doces, fundo de mentol com chocolate amargo e bálsamo. Aroma muito complexo e envolvente.

Harmonização: Filé ao torredor com vegetais, massas com molho de linguiça, javali, carré de cordeiro, carnes grelhadas com batatas rústicas.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou +8 anos

Vinificação

As uvas, provenientes do melhor talhão de Tinta Roriz da Quinta do Crasto, foram transportadas em caixas de 22 Kg de plástico alimentar, e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após uma pisa em lagar tradicional, as massas foram transferidas para uma cuba de aço inox com tampo aberto e pisastes mecânicos onde fermentaram durante 10 dias com temperatura controlada. Finalizada a fermentação alcoólica as uvas foram suavemente prensadas em prensas hidráulicas.