



CRASTO PORTO Colheita 2003

Produtor: Quinta do Crasto

a Reta Final da Safra 2003 Registrou Temperaturas Muito Elevadas No Douro, o Que Proporcionou Tintos Encorpados, com Taninos Que Conferem Excelente Potencial de Guarda. este Porto Colheita É Um Tawny com Uvas Provenientes Das Vinhas Velhas da Quinta do Crasto, com Idade Média Superior a 60 Anos de Idade e Envelhecido em Pipas de Carvalho Nacional de 550 Litros Por Longos 18 Anos. uma Belíssima Homenagem da Quarta Geração da Família a Fernando Moreira D'Almeida, Filho de Constantino de Almeida, o Fundador da Quinta do Crasto

Terroir

País: Portugal

Região: Douro + Vila Nova de Gaia

Uva: até 40 espécies de Viníferas europeias

Elaboração

Tipo: Tawny

Teor Alcoólico: 20%

Amadurecimento: Em Barricas grandes e velhas

Por Murilo

Visual: Possui coloração tawny brilhante

Gustativo: Em boca é cheio, encorpado, com um carácter de frutas secas e rico no paladar.

Olfativo: Aromas de frutas secas, mel, flor de laranjeira e especiarias

Harmonização: é um delicioso vinho de sobremesa, que harmoniza particularmente bem com sabores de chocolate amargo. É excelente no final das refeições, como momento culminante de uma noite agradável, servido com nozes ou amêndoas torradas, ou também na hora do charuto!

Serviço

Temperatura de Serviço: 14°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Curiosidade

O Crasto que a Quinta ostenta no nome é uma referência a um vinhedo murado datado do fim do Império Romano, cujas ruínas estão na propriedade do Roquettes. A Quinta é uma das modernas vinícolas portuguesas e uma verdadeira sensação do Douro. Tomás Roquette, um dos proprietários da Quinta do Crasto, é um desses "boys", e podemos sentir o efeito dessa filosofia ao abrir uma garrafa dos seus vinhos. A vinícola está situada na margem direita do rio Douro, entre Régua e Pinhão, na sub-região do Cima Corgo. São aproximadamente 135 hectares, dos quais 74 ocupados por vinhas que produzem vinhos do Douro e do Porto, com algumas delas entre as mais antigas da região, como a Vinha Maria Teresa.