



RESERVA

Março 2019



Terroir

País: Portugal

Região: Vinho Verde

Uva: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Amadurecimento: 85% Em cubas de aço inoxidável com temperatura controlada; 15% em barricas de 225L de carvalho francês durante 6 meses.

Por Murilo Azevedo

Visual: Cor Ruby escuro.

Gustativo: Na boca é um vinho cativante, equilibrado de excelente volume e estrutura, onde encontramos taninos bem integrados com excelentes sensações de frutos silvestres. Um vinho sedutor, fresco e persistente.

Olfativo: com excelente intensidade aromática onde se destacam notas florais de violeta e expressivos aromas de frutos silvestres.

Harmonização: Vai muito bem com bacalhau em postas grandes com batatas coradas e brócolis. Acompanha muito bem pratos de carnes com molhos condimentados e carnes grelhadas de churrasco.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Terroir

A vindima 2017 fica na história da Quinta do Crasto como a vindima mais precoce de sempre. Um inverno com níveis de chuva baixos e temperaturas amenas originaram que o ciclo vegetativo da videira se iniciasse mais cedo do que o habitual. Os níveis de precipitação mantiveram-se baixos durante todo o ciclo vegetativo da videira, levando a um stress hídrico moderado e a uma consequente adaptação natural da videira a estas condições adversas. A vinda das noites frias e dos dias quentes originaram uvas em perfeito equilíbrio, pelo que iniciámos a vindima das primeiras uvas tintas na Quinta do Crasto.