

Julho 2018



Flor de Crasto - 2016

Produtor: Quinta do Crasto

É um vinho com uma relação qualidade/preço muito interessante. É produzido apenas para alguns mercados internacionais. A pretensão é de que seja um vinho com um perfil moderno, fresco, frutado e fácil de beber.

Terroir

País: Portugal

Região: Douro

Uva: Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5 %

Amadurecimento: Em cubas de aço inox.

Por Murilo

Visual: Violeta brilhante.

Gustativo: Início elegante, evoluindo para um vinho de volume médio e boa estrutura, composta por taninos elegantes, bem integrados com os aromas, boa persistência e final sedutor.

Olfativo: Excelente expressão aromática de frescos frutos silvestres, muito bem integrados com suaves notas florais, que conferem uma elegante harmonia aromática.

Harmonização: Iscas de filé acebolado, costelinha suína assada, risoto de carne seca, panqueca salgada, lasanha de berinjela com queijo, sanduíches, tábua de frios.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Vinificação

As uvas vindimadas são transportadas em caixas de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Seguidamente são desengaçadas e esmagadas e transferidas para cubas de fermentação em aço inox, onde fermentam com temperatura controlada durante um período de 7 dias. Produzido apenas para alguns países do mercado internacional, este vinho foi idealizado para ter um estilo moderno e assim agradar facilmente os diversos paladares, focado na expressão dos aromas frutados e sem amadurecimento em carvalho para evitar sua interferência. A palavra Crasto, que integra o nome da vinícola e o desse vinho, deriva do latim "castrum" que significa "forte romano".