

## Crasto Etiqueta Negra Porto Finest Reserve



<b>Conteúdo</b>	750 ml
<b>Tipo</b>	Fortificado

### Composição

<b>Uva</b>	Vinhas Velhas
<b>Teor Alcoólico</b>	20%
<b>Potencial de Guarda</b>	10 anos
<b>Amadurecimento</b>	Entre 24 e 48 meses em tonéis de carvalho

### Terroir

<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Douro
<b>Vinícola</b>	Quinta do Crasto

### Sommelier Wine

<b>Visual</b>	Rubi intenso.
<b>Olfativo</b>	Frutas vermelhas bem maduras e notas amendoadas.
<b>Gustativo</b>	Estruturado, elegante e bem equilibrado.
<b>Harmonização</b>	Queijos, chocolates leves e sorvetes.

### Serviço

<b>Temperatura de Serviço</b>	16 °C
<b>Potencial de Guarda</b>	10 anos

### Vinícola



Quinta do Crasto

Ano de Fundação  
1923

Tamanho da Propriedade  
130 hectares

Produção  
6.600 caixas de vinho

Enólogo responsável  
Tomás Roquette

### Anotações