

## Crasto Douro DOC Etiqueta Negra 2010



<b>Safra</b>	2010
<b>Conteúdo</b>	750 ml
<b>Tipo</b>	Tinto

### Composição

<b>Uva</b>	Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional e Touriga Franca
<b>Teor Alcoólico</b>	14.5%
<b>Potencial de Guarda</b>	5 anos
<b>Amadurecimento</b>	Em cubas de aço inoxidável

### Terroir

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

### Sommelier Wine

<b>Visual</b>	Vermelho rubi.
<b>Olfativo</b>	Ameixa, cereja, framboesa e toque de especiaria.
<b>Gustativo</b>	Levemente denso, aveludado e refrescante. Com sabores frutados longos.
<b>Harmonização</b>	Medalhão de maminha grelhada, fuzilli com polpettone, pizza de lombo, caldo verde e galetto na brasa.

### Serviço

<b>Temperatura de Serviço</b>	15 °C
<b>Potencial de Guarda</b>	5 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

*Macarronada ao molho de legumes. Jantar em 26/07/2013.*