



CRASTO – 2006

<i>Castas</i>	Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca e Touriga Nacional
<i>Sistematização</i>	Patamares ; Vinha ao alto
<i>Idade</i>	> 20 anos
<i>Solo</i>	Xisto



<i>Denominação de Origem</i>	Douro
<i>Ano</i>	2006
<i>Graduação Alcoólica</i>	14%

Vinificação As uvas, provenientes de talhões previamente seleccionados, foram transportadas em caixas de plástico alimentar de 25 kgr e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega, antes de serem desengaçadas e esmagadas e transferidas para cubas de fermentação em aço inox onde fermentaram com temperatura controlada durante um período de 10 dias

Engarrafamento Em Maio de 2007. 290.000 garrafas (0,75 Litros)

Prova
Cor: Violeta intenso
Nariz: Grande projecção e intensidade aromática de frutos silvestres frescos em perfeita harmonia com suaves notas florais e especiarias que lhe conferem boa profundidade.
Boca: Harmonioso, com estrutura media a elevada, muito rico em notas de frutos silvestres bem equilibrados com taninos redondos, resultando num conjunto elegante com boa persistência.

Enólogos Dominic Morris e Manuel Lobo

Quiches de queijo e de linguiça calabresa. Jantar na sacada em 10/03/2010.

<http://osvinhos.blogspot.com/2008/03/810-crasto-2006-tinto.html>

Crasto 2006 (Tinto)



Região: DOC Douro

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

Produtor: [Sociedade Agrícola da Quinta do Crasto](#)

Preço: Entre 7.5€ e 10€

Álcool: 14%

Enólogo: Dominic Morris e Manuel Lobo

Notas de Prova: Apresenta um nariz cheio de aromas agradáveis, nomeadamente fruta madura, várias especiarias e um ligeiro floral, na boca revela-se um vinho equilibrado, fresco e de taninos bem polidos, o final é frutado e de estrutura e comprimento médios.

Classificação Pessoal:16

- Data da Prova: Dezembro 2009

Classificação Revista dos Vinhos:16

- Data da Revista: Outubro 2007

Rótulo: Localizada na margem direita do rio Douro, a meia distância entre a Régua e o Pinhão, a Quinta do Crasto já figurava no mapa do Barão de Forrester. Produzido a partir das castas Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca e Touriga Nacional, este vinho revela um aroma muito vigoroso de frutos vermelhos com boas notas de especiarias. Na boca mostra uma boa estrutura, com taninos firmes e uma acidez equilibrada. Crasto Douro 2006 foi ligeiramente filtrado antes de ser engarrafado em Maio de 2007.

http://www.imigrantesbebidas.com.br/catalog/product_info.php?products_id=666

Quinta Do Crasto Douro Doc 750 ml

R\$61,99/un.

Quiches de queijo e de linguiça calabresa. Jantar na sacada em 10/03/2010.