



## 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](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.*