

<http://www.garrafeiranacional.com/quinta-do-crasto-finest-reserve-porto.html>



Quinta do Crasto Finest Reserve Porto

Embora possamos entender a Quinta do Crasto como um recente produtor, que iniciou a sua produção nos anos 90, a verdade é que se trata de um produtor com raízes antigas no Douro.

As primeiras menções a esta Quinta remontam a 1615. Foi posteriormente incluída na primeira Feitoria, como comprova o marco pombalino existente ainda na Quinta. Foi Constantino de Almeida, o criador da marca Constantino, que viu neste Quinta qualidades extraordinárias como tal adquiriu-a.

Após a sua morte, em 1923, seu filho, Fernando de Almeida tomou as rédeas do negócio, gerindo a Quinta do Crasto de onde saíam as uvas para os seus celebres Vinhos do Porto Constantino.

Em 1981, sua filha Leonor Roquette e seu marido Jorge Roquette, adquirem a maioria do capital da Quinta do Crasto e entregam a seus filhos a gestão desta.

Com Tomás e Miguel Roquette, a Quinta do Crasto atinge uma dimensão e um estatuto de produtor de excelência, estatuto esse que mantém até aos dias de hoje. Os vinhos da Quinta do Crasto são hoje conhecidos um pouco por todo o mundo, e estão este os mais preciosos e cobiçados vinhos portugueses. Em bem da verdade, todos os vinhos da Quinta do Crasto são exemplos de qualidade irrepreensível, estando a um nível de qualidade extremo, algo que apenas um punhado de produtores se pode gabar.

O Quinta do Crasto Finest Reserve é um vinho do Porto “Ruby Reserva” com envelhecimento médio de 3 anos em tonéis de carvalho portugueses.

Tipo de vinho generoso	Porto Ruby
Pais de Origem	Portugal
Teor Alcoólico (°)	---
Capacidade	75cl

Porto & Douro International Tasting, Curitiba/PR 04/04/2016.