

http://www.quintadocrasto.pt/pt/vinhos/vinho_flor.htm



FLOR DE CRASTO 2007

Características

Casta: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Vinhas Velhas

Sistematização: Patamares

Idade: 25 anos

Exposição: Nascente/Sul

Solo: Xisto

Denominação de Origem: Douro

Pretendemos que seja um vinho com um perfil moderno, fresco, frutado e fácil de beber. Cor rubi intensa, aroma a frutos vermelhos, que remetem a framboesas e ameixa preta. Na boca apresenta-se um vinho bastante frutado, equilibrado com boa estrutura e taninos ligeiros que o tornam um vinho muito agradável.

Tecnologia de Vinificação

As uvas, provenientes de talhões previamente seleccionados, são transportadas em caixas de 25 kg 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 fermentam com temperatura controlada durante um período de 10 dias.

É um vinho com uma relação preço/qualidade muito interessante, e que é produzido apenas para alguns dos nossos mercados internacionais.

*Fuzili ao molho de funghi secci e castanhas, salada verde com parmesão ralado.
Jantar em 11 de julho de 2010 no Morro em Porto Alegre.*