

Quinta do Crasto

Quinta do Crasto Reserva Old Vines est un hommage au patrimoine de la Vallée du Douro , élaboré à partir de vignes âgées de 70 ans avec un assemblage unique de 25 à 30 cépages , offrant une profondeur et un caractère inégalés.

QUINTA DO CRASTO

94



Reserva Old Vines 2021

Douro, Portugal

Région et Vignobles

La **Vallée du Douro**, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, est l'une des régions viticoles les plus historiques du Portugal, célèbre pour ses vignobles en terrasses et ses pentes escarpées. Le **Reserva Old Vines** de Quinta do Crasto provient de vignes anciennes, âgées en moyenne de **70 ans**, situées à des altitudes de **120 à 450 mètres** et bénéficiant de diverses expositions. Les **socalcos**, ou terrasses soutenues par des murs en pierre, offrent des conditions de croissance idéales en optimisant l'exposition au soleil et le drainage.

Le millésime **2021** a été marqué par un hiver froid avec des pluies abondantes, assurant d'excellentes réserves d'eau. Les températures douces au printemps ont permis une croissance sans stress, tandis que l'été chaud et les nuits fraîches ont préservé l'acidité et la complexité aromatique. Des pluies légères début septembre ont favorisé une maturité exceptionnelle, produisant des vins élégants et frais avec un grand potentiel de garde.

Vinification

Les raisins, récoltés à la main, subissent une sélection rigoureuse au chai avant d'être égrappés et délicatement foulés. La fermentation a lieu dans des **cuves en acier inoxydable à température contrôlée**, préservant la fraîcheur et l'intégrité du fruit. Après la fermentation, le vin est pressé et élevé pendant **18 mois dans des barriques de chêne français (85 %) et américain (15 %)**, apportant des couches de complexité et d'harmonie.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge rubis profond.
- **Nez** : Arômes intenses et complexes de **fruits rouges mûrs**, accompagnés de notes de **bois de forêt** et de **ciste fraîche**.
- **Bouche** : Entrée élégante, évoluant vers un vin structuré et corsé, aux **tannins veloutés** et à la finale équilibrée et persistante. Saveurs de **baies rouges**, **épices** et un boisé subtil qui offrent une profondeur et une harmonie extraordinaires.

Alcool :14,50 %

Composition: 100% Vieilles Vignes

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Reserva Old Vines 2021

Le Saviez-Vous ?

Les **plantations mixtes** des vieilles vignes de Quinta do Crasto comprennent jusqu'à **30 cépages différents**, dont certains sont rares et contribuent à la complexité unique du vin. Ce style traditionnel de vignoble, connu sous le nom de « field blend », est une signature de la Vallée du Douro.

Accords Mets et Vins

- **Porco Preto Rôti** : La structure et les tannins du vin complètent la richesse savoureuse du porc noir portugais.
- **Cabrito Assado** : Les saveurs terreuses du chevreau rôti s'accordent avec la profondeur et la complexité du vin.
- **Bacalhau à Brás** : La fraîcheur du vin équilibre les textures crémeuses et rehausse les saveurs de ce plat emblématique.
- **Fromage d'Azeitão** : Les tannins veloutés et les notes de fruits rouges se marient magnifiquement au profil crémeux et acidulé de ce fromage portugais.

Robert Parker (RP) : 94 Points (2021)

*One of the icons of the modern Douro reds, from 42 plots of old vines on the beautiful Quinta do Crasto property (three plots didn't make it to the final blend in 2021), the 2021 Reserva Old Vines (or Vinhas Velhas) comes from different plots averaging 70 years of age. It has the perfumed, outgoing and exuberant nose it has always had, floral, spicy and showy, smoky and nuanced. The destemmed grapes fermented with indigenous yeasts in stainless steel, and the wine matured for 18 months in oak barrels, 85% French and 15% American. The palate is medium to full-bodied with superb balance and very fine tannins. It still shows very good value for money. It has 14% alcohol with a pH of 3..66 and 5.2 grams of acidity. It's approachable but with aging potential. *