

Quinta do Crasto

Savourez I'éIégance et la profondeur du Quinta do Crasto Superior Tinto, un vin qui marie magnifiquement des notes vibrantes de baies avec des épices subtiles et des tanins soyeux, parfait pour toute occasion.



Superior Tinto 2019

Douro, Portugal

Région et Vignobles

Le Quinta do Crasto est situé dans la célèbre appellation Douro, spécifiquement dans la sous-région Douro Superior. Les parcelles de vignoble à Quinta da Cabreira varient de 130 à 450 mètres d'altitude, ce qui contribe à la maturation équilibrée des raisins.

Vinification

Le Quinta do Crasto Superior Tinto est élaboré à partir d'un mélange de **Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz et Souzão**. Les raisins sont soigneusement récoltés et triés à la cave. Ils sont ensuite égrappés et légèrement écrasés, avec le moût transféré dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée pour la fermentation.

Le vin est élevé pendant **environ 12 mois en fûts de chêne français**, ce qui améliore sa structure et apporte des notes d'épices subtiles, complétant le caractère fruité naturel des raisins.

Notes de Dégustation

- Couleur : Violet profond.
- **Arôme :** Arômes de fruits des bois sauvages harmonieusement intégrés avec des notes de bois de forêt et d'épices fines.
- **Palais :** Le vin s'ouvre élégamment, évoluant vers un palais corsé et structuré avec des tanins soyeux et des notes de fruits des bois riches. La finale est équilibrée et longue, reflétant les origines du Douro Superior.



Alcool:14,50 %

Composition: 50% Touriga National, 25% Touriga Franca, 20%

Tinta Roriz, 5% Sousão







Superior Tinto 2019

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Brisket braisé lentement**: La structure robuste et les saveurs de baies complètent les notes riches et savoureuses du brisket braisé lentement.
- **Oie rôtie :** Les tanins et les épices du vin rehaussent les saveurs robustes et giboyeuses de l'oie rôtie.
- **Fricassée de lapin :** La complexité et les notes fruitées du vin se marient bien avec le profil délicat mais savoureux de la fricassée de lapin .
- Ragoût de légumes : L'équilibre et la profondeur du vin se marient parfaitement avec la richesse d'un ragoût de légumes .



Wine Spectator (WS): 90 Points (2019)

A creamy red, with hints of graphite, hot stone and smoke underscoring ripe, juicy flavors of blackberry pie, damson plum preserves and accents of herbed black olive, toast and espresso. Bright on the palate and medium- to full-bodied, with chalky tannins firming the finish.



Robert Parker (RP): 89 Points (2019)

The 2019 Tinto is one-fourth a field blend from old vines (over 80 years old), with the rest being 30% Touriga Nacional, 20% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz and a dollop of Sousao. It was partly (10%) aged for 16 months in well used French oak, the rest in stainless steel. It comes in at 13.9% alcohol. Reasonably concentrated and unsurprisingly pure, this is fresh and elegant but deliciously fruity. There's not a lot of power, and this is not one you want to age a long time, but it tastes great now. It won't disappoint in the short to mid-term.



James Suckling (JS): 90 Points (2018)

The 2018 Tinto Crasto Superior is a blend of 50% Touriga Nacional, 20% Tinta Roriz, 25% Touriga Franca and just 5% Sousão, aged for 12 months in 35% new French oak. It comes in at 14.2% alcohol. The grapes are all sourced from Quinta da Cabreira in Douro Superior. Delicious, rich and concentrated in its expression of fruit, this is another fine Superior. Apart from its concentration of fruit, it adds ripe tannins for support and velvet for texture. It seems bigger than it is on paper, the ripe fruit controlling the palate. Perhaps one of its components was riper than the others, but overall it works. You can drink this now. It should hold for another decade.



