

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	QUINTA DO CRASTO PORTO COLHEITA 2003
<b>Vinícola</b>	Quinta do Crasto
<b>Safra</b>	2003
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Douro
<b>Tipo</b>	fortificado
<b>Castas</b>	blend de castas portuguesas
<b>Teor Alcoólico</b>	20%
<b>Maturação</b>	18 anos em cascos de carvalho português
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2035
<b>Decanter</b>	120-180 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Dessert

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A histórica e emblemática Quinta do Crasto é uma propriedade portuguesa cujos registros de produção de vinhos datam de 1615. Mas foi no início do século XX que o local se notabilizou, grande parte por seus exemplares do Porto, sob o comando de Constantino de Almeida e sua marca, a própria Constantino. Falecido em 1923, seu filho, Fernando Moreira d'Almeida foi quem deu continuidade aos altos preceitos de qualidade da empresa, mantendo o elevado padrão de qualidade de seus vinhos fortificados.

O Porto Colheita 2003 é uma homenagem a Fernando, um dos grandes responsáveis por alavancar a fama da quinta. Este vinho foi elaborado com uvas provenientes de uma única colheita em 2003, ano caracterizado pelas temperaturas extremamente elevadas no Douro. Na vinícola, as mesmas foram esmagadas sem desengace, onde posteriormente sofreram maceração por pisoteamentos frequentes. Após a adição da aguardente, que sessa a fermentação, o vinho permaneceu por 18 anos em cascos de carvalho-português, recipiente dos quais saiu recentemente, em 2021.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

âmbar brilhante



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

aromas de frutas secas (ameixa, figo), mel e uvas-passas, escoltados por deliciosas nuances de cacau e amêndoas



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

suculento e volumoso, com taninos polidos e muito bem estruturados, com notas de mel que permanecem em seu delicioso final de boca

#### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

#### QUEIJOS

frescos moles médios duros

#### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

#### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

#### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

#### DOCES

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

#### DESCRIÇÃO

biscoitos amanteigados, cheesecake com calda de frutas vermelhas, tartelete de framboesa, torta de cereja, trufa de chocolate



### CULINÁRIA