

## Quinta do Crasto Vinha da Ponte 2016

### Crasto

---

Quinta do Crasto est un des bijoux de la région historique du Douro, au Portugal. Le domaine est depuis des siècles un producteur illustre de vins portugais. Quinta do Crasto possède plus de 100 hectares de terres, dont 70 sont occupés par les vignobles de vignes traditionnelles anciennes du Douro, sur des coteaux abrupts au-dessus du fleuve. Le domaine est un des pionniers du vin rouge du Douro alors que pendant des années ses voisins préféraient se consacrer exclusivement aux Portos. Ses vins rouges sont très recherchés et jouissent d'une grande renommée mondiale.

Un des meilleurs domaines du Portugal, partie des « Douro Boys » dont la qualité n'est plus à démontrer.

Les raisins, provenant de la parcelle de vigne Vinha da Ponte, sont amenés à la cave dans des caisses en plastique de 22 kg. À leur arrivée à la cave, ils sont rigoureusement contrôlés sur une table de tri. Les raisins sont ensuite complètement égrappés et légèrement écrasés. Ensuite, ils sont transférés dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Une fois la fermentation alcoolique terminée, le raisin est doucement pressé à l'aide de presses hydrauliques.



**Prix:**  **Puissance:** 0 (1:light, 5:powerfull)

### Résumé:

---

Type:	Rouge
Millésime:	2016
Pays:	Portugal
Appellation:	Douro
Producteur:	Crasto
Contenu:	0.75

### Terroir:

---

Sol:

Cépage: Vieilles vignes - plantations mixtes, avec plus de 50 cépages déjà identifiés.

Âge de la vigne: 100 ans

Climat: Méditerranéen

Conduite de la vigne:

Particularité(s): Patamares (terrasses) avec deux rangées de vignes

## Élaboration:

---

Date de vendange:	Octobre
Type de vendage:	
Elevage:	
Mise en bouteille:	
Cépage:	Vieilles vignes - plantations mixtes, avec plus de 50 cépages déjà identifiés.
Passage barrique:	Environ 20 mois en barriques neuves de chêne français.

## Analyse:

---

Sucre:	1,8 gr/
Acidité:	5,1 gr/L
PH:	3,61

## Dégustation:

---

Vue:	Couleur pourpre intense.
Nez:	Nez impressionnant, montrant intensité et concentration, avec des arômes de fruits rouges et des notes d'épices fraîches.
Bouche:	La bouche est intense et élégante, alliant volume, tannins soyeux et notes de fruits rouges. La finale est longue, persistante, équilibrée et fraîche. C'est un vin de terroir qui reflète parfaitement sa provenance.
Appréciation(avis):	

## Accord (mets):

---

T° service: 16-18°

Conseil sur le service:

Met suggéré: