

OPORTO QUINTA DO CASTRO FINEST RESERVE



Touriga Nacional, Touriga Francesa & Tinta Perro



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Las primeras noticias conocidas sobre la Quinta do Crasto y su producción de vino datan de 1615, siendo posteriormente incluida en la primera Feitoria, junto con las Quintas más importantes del Duero. Entre 1758 y 1761, el marqués de Pombal hizo instalar en el Duero 335 mojones piedras de granito de dos metros de alto, 30 centímetros de ancho y 20 centímetros de espesor— para delimitar la que sería la primera región vitivinícola demarcada del mundo. En la Quinta do Crasto, junto a la casa centenaria, se puede ver un hito pombalino, fechado en 1758. Este, al igual que los demás monumentos pombalinos catalogados, fueron clasificados en los años 40 del siglo pasado como bienes de interés público nacional.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí brillante. En nariz tiene excelente armonía entre notas balsámicas y frutos silvestres del Douro. Muy envolvente y seductor. Al gusto es elegante, estructura compacta de volumen correcto. Taninos redondos y finos de gran profundidad. Todo en perfecta armonía. Final de gran elegancia. Frescura y persistencia.



Vinícola / Enólogo:

Quinta Do Crasto
Manuel Lobo & Tomas Roquette



Grados de Alcohol:

20% Alc.



Cépage:

Touriga Nacional
Touriga Francesa
Tinta Perro



Temperatura de Consumo:

14 - 16 °C.



Vinificación:

Diseñado mediante la mezcla de diferentes variedades de uva locales como es habitual, nace de viñedos muy viejos, de más de 60 años, cultivados en "socialcos". A continuación, es envejecido en grandes cubas de roble de 9.000 l durante 4 años.