



QUINTA DO CRASTO (SABROSA)

Crasto, Altitude 430

Quinta do Crasto

Quinta do Crasto est un domaine familial historique de la vallée du Douro, magnifiquement situé sur la rive droite du Douro, entre Régua et Pinhão. Depuis 1918, le domaine est lié à la famille Roquette et associe des vignobles séculaires à une viticulture moderne d'une grande précision. Les spectaculaires vignobles en terrasses reposent principalement sur des sols de schiste et comprennent aussi bien de vieilles plantations mixtes que des cépages portugais plantés séparément. Quinta do Crasto compte aujourd'hui parmi les références du Douro et est réputée tant pour ses portos que pour ses vins tranquilles rouges et blancs.

Crasto Altitude 430

Crasto Altitude 430 est un vin rouge du Douro frais et élégant, qui doit son nom à l'altitude de ses vignobles : environ **430 mètres au-dessus du niveau de la mer**. Le vin est élaboré à partir de **Tinta Francisca et Touriga Nacional**, deux cépages portugais qui mûrissent lentement et de manière équilibrée sur ces parcelles d'altitude. Au nez, les fruits rouges frais, les baies sauvages et les arômes floraux occupent le premier plan, complétés par de subtiles nuances épicées. En bouche, le vin est juteux et particulièrement raffiné, avec une acidité vive, des tanins souples et une structure d'une légèreté remarquable. L'accent est mis sur la fraîcheur et le fruit pur, avec une finale élégante et persistante. Un Douro polyvalent qui, servi légèrement frais, s'exprime à merveille avec la charcuterie, la volaille, le porc grillé, les pâtes et les plats méditerranéens.

Référence **240126**EAN **5604123007653**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Rouge
Producteur	Quinta Do Crasto
Pays	Portugal
Région	Porto et Douro
Appellation	DOP Douro
Cépage(s)	tinta francisca, touriga nacional
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750

Potentiel de garde	2-5 Ans
Mets	Charcuterie fine, Volaille, Viande blanche