



QUINTA DO  
**CRASTO**  
SINCE 1615

## CRASTO SUPERIOR SYRAH 2016

### Denominação de Origem

Vinho Regional - Terras Durienses ( Douro)

### Ano Vinícola

O ano vitícola de 2016 foi um ano bastante complexo pelas condições climáticas adversas. O inverno foi extremamente generoso na quantidade de precipitação, tendo atingido níveis bastante superiores à média dos últimos 30 anos, tendo-se verificado ainda temperaturas superiores ao normal até ao final de Janeiro. O início da primavera continuou chuvoso, mas as temperaturas desceram consideravelmente, retardando assim o desenvolvimento das vinhas. No entanto, Julho e Agosto foram meses extremamente quentes e secos, tendo as videiras apresentado um aspecto viçoso e, no geral, uma excelente área foliar, resultado das excelentes reservas hídricas resultantes do Inverno. Durante este período a maturação das uvas ocorreu de forma lenta. No entanto, nos dias 24 e 25 de Agosto, choveram na Quinta do Crasto 18 mm, uma chuva muito agradecida pelas videiras, que juntamente com o decréscimo de temperatura no início de Setembro, originou uma perfeita maturação das uvas. Iniciámos a vindima das uvas brancas no dia 02 de Setembro, e as primeiras uvas tintas entraram no dia 05 de Setembro. As condições climáticas durante a vindima continuaram muito favoráveis à correcta maturação da uva, o que nos permitiu seleccionar com precisão o correcto momento de vindima para cada vinha ou casta em particular. Como resultado temos vinhos brancos, tintos e vinhos do porto que mostram excelentes cores, grande projecção aromática e estruturas sérias, com grande equilíbrio e elegância. Uma vindima que pela sua complexidade, obrigou as equipas de enologia e viticultura a passarem muito tempo na vinha para tomar as decisões mais importantes que originaram grandes vinhos.

### Castas

97% Syrah; 3% Viogner

### Vinificação

As uvas, provenientes da nossa Quinta da Cabreira no Douro Superior, foram transportadas em caixas de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada.

### Envelhecimento

O Crasto Superior Syrah estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu cerca de 16 meses.

### Nota de Prova

De cor Ruby carregado, apresenta no nariz notas de especiaria fresca, aromas de bosque, em sintonia com suaves notas de frutos silvestres. Na boca inicia muito apelativo, evoluindo para um vinho de volume e estrutura séria, composto por taninos de textura suave, integrados em frescas notas de especiaria. Um vinho envolvente que termina harmonioso, e com excelente persistência.



### Informação Técnica

<b>Idade das Vinhas</b> 15 anos	<b>Exposição, Solo e Altitude</b> Nascente - Norte 120-450 metros	<b>Álcool</b> 14,5%	<b>Dados Analíticos</b> Acidez Total: 5 gr/L pH: 3,62 Açúcar Residual: 1,8 gr/L	<b>Enólogo</b> Manuel Lobo
<b>Temperatura de Consumo</b> 16-18°	<b>Sistematização</b> Vinha tradicional em socacos	<b>Engarrafamento</b> Dezembro 2018		

Quinta do Crasto - Gouvinhas  
5060-063 Sabrosa  
Portugal

[www.quintadocrasto.pt](http://www.quintadocrasto.pt)



Email: [crasto@quintadocrasto.pt](mailto:crasto@quintadocrasto.pt)  
Tel.: +351 254 920 020  
Fax: +351 254 920 788