



# QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

## CRASTO SUPERIOR SYRAH 2020

### Denominação de Origem

Vinho Regional - Terras Durienses ( Douro)

### Ano Vinícola

O ano de 2020 foi extremamente exigente, não só devido à pandemia global, mas também devido às condições climáticas bastante rigorosas, apresentando-se como um ano quente e seco durante o período crucial de maturação da uva. Este foi o Inverno mais quente desde 2005, tendo sido, no entanto, registada elevada precipitação, em especial no mês de Dezembro, tanto na Quinta da Cabreira (Douro Superior) como na Quinta do Crasto (Cima Corgo). Os meses de Março a Junho foram igualmente acompanhados de elevada precipitação e temperaturas altas, que levaram a um abroalhamento precoce, cerca de dez dias mais cedo que o habitual. Durante este período existiu maior pressão devido à possibilidade de aparecimento de doenças na vinha, sendo fundamental um acompanhamento permanente e muito rigoroso pela equipa de viticultura para evitar possíveis focos de infeção. Julho e Agosto foram meses quentes, mas felizmente existiu alguma disponibilidade de água no solo que garantiu a correcta maturação da uva. No entanto, foi fundamental não falhar o ponto óptimo de vindima de forma a evitar a ameaça da desidratação da uva. A vindima teve início a 17 de Agosto e terminou a 25 de Setembro. Foi uma vindima de menor produção com as videiras a apresentarem cachos mais pequenos e uvas de menor diâmetro, com uma óptima relação entre a película e a polpa, e conseqüentemente uma excelente concentração. Uma vindima marcada pela pandemia Covid-19 mas, com todo o profissionalismo e dedicação da equipa da Quinta do Crasto, deu origem à produção de vinhos brancos com excelente equilíbrio, frescura e definição aromática e vinhos tintos muito completos, com fruta muito expressiva, textura sedutora e excelente persistência.

### Castas

97% Syrah; 3% Viognier

### 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

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

### Nota de Prova

Cor ruby carregado. Aromas intensos de flores do bosque, em harmonia com suaves notas de especiaria. Na boca inicia com excelente volume, mostrando um ser um vinho de estrutura séria composta por taninos de textura fina e persistente. Um vinho envolvente que espelha muito bem a tipicidade da casta Syrah e que termina com excelente frescura e persistência.



### Informação Técnica

<b>Idade das Vinhas</b> 13 a 18 anos	<b>Exposição, Solo e Altitude</b> Nascente - Sul - Poente - Norte 120 a 450 m	<b>Álcool</b> 14%	<b>Dados Analíticos</b> Acidez Total: 5,4 gr/L pH: 3,65 Açúcar Residual: 1,8 gr/L	<b>Enólogo</b> Manuel Lobo
<b>Temperatura de Consumo</b> 16-18°	<b>Sistematização</b> Vinha ao Alto; Vinha em patamares de 1 e 2 bardos	<b>Engarrafamento</b> Junho 2022		