



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

CRASTO SUPERIOR SYRAH 2021

Denominação de Origem

Vinho Regional - Terras Durienses (Douro)

Ano Vinícola

2021 ficará certamente marcado por ser um ano cheio de frescura e elegância. Foi um ano de clima instável e consequentemente muito desafiante na vinha e na adega, onde o planeamento rigoroso, acompanhamento periódico e capacidade de ajustamento foram essenciais para atingir a excelência. Após um Inverno rigoroso, com bons níveis de precipitação, as videiras iniciaram o ciclo vitícola com boas reservas. As temperaturas amenas desde o abrolhamento até à fase do pintor originaram que as videiras não sentissem grande stress, o que levou a que o ciclo da videira adiantasse aproximadamente 15 dias comparativamente à média dos últimos 5 anos. A vindima iniciou-se na última semana de Agosto com dias quentes e secos e noites frias. Nos dias 1 e 2 de Setembro vieram as primeiras chuvas e também uma diminuição das temperaturas médias, com a vindima a evoluir de forma serena e com temperaturas amenas. Um ano que ficará na memória pela produção de vinhos cheios, com excelente frescura, aromas muito finos, taninos de textura sedosa. Um ano muito elegante que dará origem a vinhos com excelente potencial de evolução em garrafa.

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 rubi profunda e intensa, apresenta um perfil aromático complexo onde se destacam fortes notas de flores do bosque e frutas negras maduras, em harmonia com subtis notas de especiarias. Na boca inicia com excelente volume, mostrando ser um vinho de estrutura séria composta por taninos elegantes e bem estruturados. Um vinho envolvente que reflecte muito bem a tipicidade da casta Syrah e que termina com excelente frescura e persistência.



Informação Técnica

Idade das Vinhas

13 a 18 anos

Exposição, Solo e Altitude

Nascente - Sul - Poente - Norte
120 a 450 m

Álcool

14%

Dados Analíticos

Acidez Total: 5,4 gr/L
pH: 3,62
Açúcar Residual: 1,8 gr/L

Enólogo

Manuel Lobo
Cátia Barbeta

Temperatura de Consumo

16-18°

Sistematização

Vinha ao Alto;
Vinha em patamares
de 1 e 2 bardos

Engarrafamento

Junho 2023

