



# QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

## CRASTO SUPERIOR TINTO 2018

### Denominação de Origem

Douro

### Ano Vinícola

Após o quente e seco ano de 2017, o Inverno de 2018 também não foi generoso nos níveis de precipitação. De Outubro de 2017 até o final de Fevereiro de 2018, praticamente não choveu. As primeiras chuvas apareceram no final de Fevereiro e continuaram em abundância até meados de Junho. A Primavera foi húmida e com temperaturas amenas, o que causou uma forte pressão de míldio na vinha entre a floração e o fecho do cacho. Uma situação pouco comum que surpreendeu a maioria dos viticultores da região vitivinícola do Douro. Foi fundamental estarmos preparados para agir no momento certo e não havia margem para erros, para garantirmos uma excelente condição sanitária na vinha. No final de Julho veio o pintor e o início da maturação da uva. Agosto foi quente e seco, mas felizmente as reservas de água no solo provenientes das chuvas da Primavera deram a possibilidade às videiras de trabalharem em pleno com uma excelente parede vegetativa. Como resultado, alcançámos níveis excepcionais de maturação da uva. Em Setembro, as noites frias e os dias quentes e secos permitiram que as castas de maturação tardia atingissem níveis de excelência.

Na colheita de 2018 recebemos as primeiras uvas brancas da Quinta do Crasto no dia 29 de Agosto e terminamos a colheita no dia 14 de Outubro com as últimas uvas das vinhas de maior altitude.

Como balanço final, temos em 2018 a excelência em frescura e equilíbrio nos vinhos brancos, vinhos tintos com excelente concentração, estrutura, frescura e definição aromática, e vinhos do Porto com excelente potencial de evolução.

### Castas

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Souzão

### 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 Tinto estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu cerca de 12 meses.

### Nota de Prova

Cor violeta carregado, é um vinho cativante onde podemos encontrar frescos aromas de bosque e especiaria em sintonia com frutos silvestres. Evolui na prova de boca para um vinho de excelente volume e estrutura, onde encontramos taninos sedosos envolvidos por notas de frutos silvestres do Douro. Um vinho cativante, onde encontramos a identidade singular do Douro Superior que termina de forma harmoniosa e com excelente persistência.



### Informação Técnica

<b>Idade das Vinhas</b> 17 anos	<b>Exposição, Solo e Altitude</b> Nascente - Norte 130-450 metros	<b>Álcool</b> 14%	<b>Dados Analíticos</b> Acidez Total: 5,1 gr/L pH: 3,6 Açúcar Residual: 1,7 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> Julho 2021		