



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

CRASTO SUPERIOR TINTO 2019

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

Depois de 2017 e 2018, com produções significativamente abaixo da média da última década, o ano de 2019 mostrou-se mais generoso em quantidade e mais na linha da média produtiva a que estamos habituados na Quinta do Crasto. No entanto, não deixou de ser um ano considerado desafiante, após um inverno e primavera secos, que levaram a baixos níveis de reservas de água no solo para as necessidades das videiras. Verificámos, no entanto, que nos meses de junho, julho e agosto, as videiras se mostravam com áreas foliares equilibradas e de aparência saudável, não indicando elevados sintomas de stress hídrico. Atribuímos este equilíbrio às temperaturas amenas (menos 5°C que a média dos últimos 5 anos na Quinta do Crasto) que se fizeram sentir desde maio até final de agosto. Este fator contribuiu positivamente para que o período de maturação das uvas durante os meses de julho e agosto decorresse de forma lenta e muito equilibrada. Como resultado, alcançámos níveis excepcionais de maturação da uva. A vindima de 2019 decorreu com muita tranquilidade, onde as noites frias e os dias quentes e secos, permitiram que as uvas fossem vindimadas no momento certo. Essencial foi também a chuva ocorrida nos dias 21 e 22 de setembro, que veio ainda ajudar a refinar a maturação de algumas castas mais tardias, nomeadamente a touriga franca. Na colheita de 2019 recebemos as primeiras uvas brancas da Quinta do Crasto no dia 26 de agosto e terminamos a colheita no dia 11 de outubro com as últimas uvas das vinhas de maior altitude. Como balanço final, temos em 2019 vinhos brancos muito expressivos, com excelente concentração, mostrando extraordinária frescura. Os vinhos tintos são também reflexo do equilíbrio ocorrido durante o ciclo vegetativo, apresentando-se como vinhos muito completos, onde podemos encontrar aromas vibrantes, excelente concentração, estrutura sólida e acima de tudo grande equilíbrio, indicando um 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 carregada, apresenta aromas de frutos silvestres, em perfeita sintonia com frescas notas de bosque e especiaria fina. Na boca inicia de forma elegante, evoluído para um vinho de excelente volume e estrutura sólida, onde encontramos taninos sedosos envolvidos por notas de frutos silvestres. Um vinho cativante, onde encontramos a identidade singular do Douro Superior que termina de forma harmoniosa e com excelente persistência.



Informação Técnica

Idade das Vinhas

18 anos

Exposição, Solo e Altitude

Nascente - Norte
130-450 metros

Álcool

14%

Dados Analíticos

Acidez Total: 5,1 gr/L
pH: 3,66
Açúcar Residual: 1,7 gr/L

Enólogo

Manuel Lobo

Temperatura de Consumo

16-18°

Sistematização

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

Engarrafamento

Agosto 2022

