



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

CRASTO SUPERIOR TINTO 2021

Denominação de Origem

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

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão

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 onde a fermentação alcoólica decorreu a temperatura controlada.

Envelhecimento

O Crasto Superior Tinto estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu cerca de 12 meses.

Nota de Prova

Cor vermelha profunda com tonalidades violeta. Apresenta um perfil aromático intenso, fresco e complexo, onde se destacam notas de frutos silvestres em perfeita harmonia com notas frescas de bosque e especiarias. Na boca inicia muito equilibrado e elegante, evoluindo para um vinho com taninos poderosos mas sedosos que conferem uma textura rica e aveludada. Um vinho sério que traduz a singularidade e a identidade do Douro Superior e que termina longo e elegante.



Informação Técnica

Idade das Vinhas
20 anos

Exposição, Solo e Altitude
Nascente - Norte
130-450 metros

Álcool
14%

Dados Analíticos
Acidez Total: 5,2 gr/L
pH: 3,67
Açúcar Residual: 1,6 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
Maio 2024

