



# QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

## FLOR DE CRASTO BRANCO 2023

### Denominação de Origem

Douro

### Ano Vinícola

O ano de 2023 caracterizou-se por ser mais um ano atípico no Douro: inverno quente e chuvoso, primavera quente e muito seca e um verão quente com elevadas precipitações nos meses de junho e setembro. Em termos do ciclo vegetativo, verificou-se um ligeiro atraso no abrolhamento, sendo que as condições de temperatura elevada na Primavera levaram a um adiantamento da floração e posterior adiantamento da fase de pintor. Este adiantamento da fase de pintor e da maturação, levaram à segunda vindima mais precoce no Crasto, tendo-se iniciado o corte dos brancos no dia 10 de agosto. O período de inverno registou valores superiores à média de precipitação e temperatura, nas sub-regiões do Cima Corgo e Douro Superior. Foram observados elevados valores cumulativos de chuva entre novembro e janeiro, e no mês de fevereiro valores muito baixos, quando comparados com os valores médios. Em ambas as sub-regiões, o mês de dezembro foi o mais chuvoso. Esta chuva abundante teve um impacto significativamente favorável nas reservas de água no solo. Relativamente aos meses de primavera, entre março e maio, os valores de precipitação foram muito baixos, principalmente quando comparados com a média dos últimos 30 anos. Durante este período, registaram-se temperaturas acima da média considerando-se o mês de abril bastante seco e quente. Em relação ao verão, o mês de junho registou valores bastante elevados de precipitação, que no Douro Superior foram acompanhados de queda de granizo. Já os meses de julho e agosto foram bastante secos. As temperaturas médias, estiveram muito próximas dos valores médios, exceto no mês de agosto, que se registaram temperaturas muito elevadas. Apesar do início do mês de setembro ter reunido condições ótimas para finalizar a maturação, na segunda metade do mês, com a ocorrência de algumas trovoadas, registaram-se elevados valores de precipitação verificados num curto espaço temporal. Outubro, foi igualmente marcado por elevados níveis de precipitação e temperaturas mais baixas em relação à média, tendo sido considerados meses frescos e chuvosos. Apesar do desafio imposto pelas condições edafoclimáticas e pela grande pressão de doenças e pragas, as uvas chegaram à adegas muito sãs e com maturações completas, resultando em vinhos muito equilibrados e elegantes, com boas cores, estrutura e cheiros de carácter.

### Castas

Rabigato, Códrega do Larinho e Moscatel Galego Branco

### Vinificação

As uvas, provenientes de talhões previamente seleccionados, foram transportadas em caixas de plástico alimentar de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Foram posteriormente desengaçadas e prensadas. O mosto foi transferido para uma cuba de inox onde se manteve a uma temperatura de 8°C durante 48 horas até à sua decantação. Seguidamente decorreu a fermentação alcoólica, em cuba de inox, com temperatura controlada durante um período de aproximadamente 30 dias.


### Envelhecimento

Em cubas de inox

### Nota de Prova

De cor limão pálido, no nariz revela uma expressiva e complexa combinação de aromas refrescantes de frutas tropicais em perfeita harmonia com notas florais delicadas de flor de laranjeira. Fresco e elegante na boca apresenta um bom volume e uma estrutura muito equilibrada. Um vinho branco com perfil fresco e vibrante que termina elegante e sedutor.

### Informação Técnica

<b>Idade das Vinhas</b> Mais de 20 anos	<b>Exposição, Solo e Altitude</b> Nascente-Norte Granítico / 600 metros	<b>Álcool</b> 12,5%	<b>Dados Analíticos</b> Acidez Total: 5,6 gr/L pH: 3,48 Açúcar Residual: 1,9 gr/L	<b>Enólogo</b> Manuel Lobo Cátia Barbeta
<b>Temperatura de Consumo</b> 8-10°	<b>Sistematização</b> Vinha ao Alto; Vinha em patamares de 1 e 2 bardos	<b>Engarrafamento</b> Julho 2024	 <b>VEGAN</b>	

