



QUINTA DO CRASTO

Single Quinta Port and Douro Wines

FLOR DE CRASTO TINTO 2016

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

O ano vitícola de 2016 foi bastante complexo devido à presença de condições meteorológicas adversas. O inverso foi extremamente generoso na quantidade de precipitação, com níveis bastante superiores à média dos últimos 30 anos, e esteve caracterizado por temperaturas superiores às normais até ao final de janeiro. O início da primavera continuou chuvoso, mas as temperaturas desceram consideravelmente, retardando assim o desenvolvimento das videiras. No entanto, julho e agosto foram meses extremamente quentes e secos. As videiras apresentavam um aspeto viçoso e, em geral, uma excelente área foliar graças às abundantes reservas hídricas resultantes do inverno chuvoso. Durante este período a maturação das uvas ocorreu de forma correta, mas lenta. Porém, nos dias 24 e 25 de agosto caíram na Quinta do Crasto 18 mm de chuva, chuva esta que foi muito agradecida pelas videiras e que, juntamente com o decréscimo de temperatura no início de setembro, resultou numa perfeita maturação das uvas. A vindima das uvas brancas começou a 2 de setembro e as primeiras uvas tintas entraram na adega no dia 5 de setembro. As condições meteorológicas durante a vindima continuaram muito favoráveis à correta maturação da uva – isto permitiu selecionar com precisão o momento ideal para vindimar cada vinha ou casta em particular. Como resultado, vinhos brancos, tintos e do Porto produzidos mostraram excelente cor, grande projeção aromática e estrutura séria, assim como grande equilíbrio e elegância. Esta foi uma vindima que pela sua complexidade obrigou à equipa de enologia e de viticultura a passar muito tempo na vinha, para tomar as decisões mais importantes que originaram grandes vinhos.

Castas

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

Vinificação

As uvas vindimadas e transportadas em caixas de 22 kg são sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega, antes de serem desengaçadas e esmagadas e transferidas para cubas de fermentação em aço inox onde fermentaram com temperatura controlada durante um período de 7 dias.

Envelhecimento

Em cubas de aço inoxidável com temperatura controlada.

Nota de Prova

Cor violeta brilhante. Excelente expressão aromática, mostrando elegantes notas florais, bem integradas com frescos aromas de frutos vermelhos maduros. Inicia a prova em boca de forma fresca e elegante, evoluindo para um vinho com bom volume, textura fina e taninos polidos. Um vinho sedutor, que termina com grande equilíbrio e excelente frescura.



Informação Técnica

Idade das Vinhas

10 a 15 anos

Exposição, Solo e Altitude

Nascente/Sul/Poente/Norte
120 a 450m

Álcool

13%

Dados Analíticos

Acidez Total: 4,7 gr/L
pH: 3,72
Açúcar Residual: 2,1 gr/L

Enólogo

Manuel Lobo

Temperatura de Consumo

16-18°

Sistematização

Vinha ao alto e vinha
em patamares de 1 e 2 bardos

Engarrafamento

Setembro 2017

