



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

FLOR DE CRASTO 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

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, 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 rubi carregado, apresenta no nariz agradáveis notas florais, muito bem integradas com frescas notas de frutos vermelhos. Inicia a prova em boca com elegância, evoluindo para um vinho com bom volume, de textura fina e taninos de excelente polimento. Um vinho cativante que termina com excelente equilíbrio e frescura.



Informação Técnica

Idade das Vinhas 10 a 15 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente-Sul-Poente-Norte 120-450 metros	Álcool 14%	Dados Analíticos Acidez Total: 5,1 gr/L pH: 3,69 Açúcar Residual: 1,8 gr/L	Enólogo Manuel Lobo
Temperatura de Consumo 16-18°	Sistematização Vinha ao Alto; Vinha em patamares de 1 e 2 bardos	Engarrafamento Julho 2019		