



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

QUINTA DO CRASTO RESERVA VINHAS VELHAS 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

Vinhas Velhas (mistura de 25 a 30 diferentes variedades)

Vinificação

As uvas provenientes de Vinhas Velhas, foram transportadas em caixas de 22 kg de capacidade e sujeitas a uma rigorosa triagem em mesa de escolha 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. No final da fermentação alcoólica, procedeu-se a uma prensagem suave.

Envelhecimento

Quinta do Crasto Reserva Vinhas Velhas estagiou em barricas de carvalho francês (85%) e carvalho americano (15%), onde permaneceu cerca de 18 meses.

Nota de Prova

De cor ruby carregado, destaca-se a complexidade aromática, onde nos podemos perder numa sinfonia composta por sedutores aromas de frutos silvestres, especiaria fresca e notas de esteva. Um vinho muito elegante que evolui rapidamente em boca para um vinho de excelente volume e estrutura sólida e taninos de textura fina. Um vinho envolvente que termina equilibrado, fresco e muito persistente, com uma extraordinária complexidade que reflecte na íntegra a essência das vinhas velhas da Quinta do Crasto.



Informação Técnica

Idade das Vinhas Média de 70 anos	Exposição, Solo e Altitude Este - Sul - Oeste - Norte 120-450 m	Álcool 14,5%	Dados Analíticos Acidez Total: 5,4 gr/L pH: 3,64 Açúcar Residual: 1,7 gr/L	Enólogo Manuel Lobo
Temperatura de Consumo 16-18°	Sistematização Vinha tradicional em socalcos	Engarrafamento Março 2021		