



QUINTA DO  
CRASTO

SINCE 1615

# QUINTA DO CRASTO RESERVA VINHAS VELHAS 2020

## Denominação de Origem

Douro

## Ano Vinícola

O ano de 2020 foi extremamente exigente, não só devido à pandemia global, mas também devido às condições climáticas bastante rigorosas, apresentando-se como um ano quente e seco durante o período crucial de maturação da uva. Este foi o Inverno mais quente desde 2005, tendo sido, no entanto, registada elevada precipitação, em especial no mês de Dezembro, tanto na Quinta da Cabreira (Douro Superior) como na Quinta do Crasto (Cima Corgo). Os meses de Março a Junho foram igualmente acompanhados de elevada precipitação e temperaturas altas, que levaram a um abrolhamento precoce, cerca de dez dias mais cedo que o habitual. Durante este período existiu maior pressão devido à possibilidade de aparecimento de doenças na vinha, sendo fundamental um acompanhamento permanente e muito rigoroso pela equipa de viticultura para evitar possíveis focos de infecção. Julho e Agosto foram meses quentes, mas felizmente existiu alguma disponibilidade de água no solo que garantiu a correcta maturação da uva. No entanto, foi fundamental não falhar o ponto óptimo de vindima de forma a evitar a ameaça da desidratação da uva. A vindima teve início a 17 de Agosto e terminou a 25 de Setembro. Foi uma vindima de menor produção com as videiras a apresentarem cachos mais pequenos e uvas de menor diâmetro, com uma óptima relação entre a película e a polpa, e consequentemente uma excelente concentração. Uma vindima marcada pela pandemia Covid-19 mas, com todo o profissionalismo e dedicação da equipa da Quinta do Crasto, deu origem à produção de vinhos brancos com excelente equilíbrio, frescura e definição aromática e vinhos tintos muito completos, com fruta muito expressiva, textura sedutora e excelente persistência.

## 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, impressiona no nariz pela sua complexidade, onde é possível encontrar aromas de frutos vermelhos em perfeita harmonia com aromas de bosque, destacando-se frescas notas de esteva. Na boca apresenta um início elegante, evoluindo para um vinho de grande solidez, composto por taninos de textura aveludada. Envolve, termina equilibrado, fresco e muito persistente. Um vinho de uma extraordinária complexidade que reflecte na íntegra a essência das vinhas velhas da Quinta do Crasto.



## Informação Técnica

|   |  |  |  |                               |
|---|--|--|--|-------------------------------|
| <b>Idade das Vinhas</b><br>Média de 70 anos | <b>Exposição, Solo e Altitude</b><br>Este - Sul - Oeste - Norte<br>120-450 m | <b>Álcool</b><br>14,5%                 | <b>Dados Analíticos</b><br>Acidez Total: 5,4 gr/L<br>pH: 3,75<br>Açúcar Residual: 1,6 gr/L | <b>Enólogo</b><br>Manuel Lobo |
| <b>Temperatura de Consumo</b><br>16-18°     | <b>Sistematização</b><br>Vinha tradicional<br>em socalcos                    | <b>Engarrafamento</b><br>Setembro 2022 |  |                               |

Quinta do Crasto - Gouvinhos  
5060-063 Sabrosa  
Portugal

[www.quintadocrasto.pt](http://www.quintadocrasto.pt)



Email: [crasto@quintadocrasto.pt](mailto:crasto@quintadocrasto.pt)  
Tel.: +351 254 920 020  
Fax: +351 254 920 788