



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

QUINTA DO CRASTO TOURIGA NACIONAL 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 infeção. 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

100% Touriga Nacional

Vinificação

As uvas, provenientes dos melhores talhões de Touriga Nacional da Quinta do Crasto, foram transportadas em caixas de 22 kg de capacidade e sujeitas a uma rigorosa triagem 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 Touriga Nacional 2020 estagiou em barricas de carvalho francês onde permaneceu 18 meses

Nota de Prova

De cor profunda, quase opaca, com reflexos violáceos intensos, revela no nariz uma extraordinária frescura e intensidade aromática onde se destacam notas florais de violeta e flores silvestres, equilibradas por aromas de frutas silvestres do Douro. Na boca seduz imediatamente pela sua elegância, evoluindo para um vinho de estrutura robusta composta por taninos sedosos, frescos e muito bem integrados. Um vinho sedutor que termina longo, fresco e persistente revelando um grande potencial de envelhecimento.



Informação Técnica

Idade das Vinhas 37 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente - Sul - Poente - Norte 300 metros	Álcool 14,5%	Dados Analíticos Acidez Total: 5,2 gr/L pH: 3,63 Açúcar Residual: 1,3 gr/L	Enólogo Manuel Lobo Cátia Barbeta
Temperatura de Consumo 16-18°	Sistematização Vinha em patamares de 2 bardos	Engarrafamento Fevereiro 2023	 VEGAN	

Quinta do Crasto - Gouvinhas
5060-063 Sabrosa
Portugal

www.quintadocrasto.pt



Email: crasto@quintadocrasto.pt
Tel.: +351 254 920 020
Fax: +351 254 920 788