



# QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

## QUINTA DO CRASTO VINHA MARIA TERESA 2019

### Denominação de Origem

Douro

### Ano Vinícola

Depois de 2017 e 2018, com produções significativamente abaixo da média da última década, o ano de 2019 mostrou-se mais generoso em quantidade e mais na linha da média produtiva a que estamos habituados na Quinta do Crasto. No entanto, não deixou de ser um ano considerado desafiante, após um inverno e primavera secos, que levaram a baixos níveis de reservas de água no solo para as necessidades das videiras. Verificámos, no entanto, que nos meses de junho, julho e agosto, as videiras se mostravam com áreas foliares equilibradas e de aparência saudável, não indicando elevados sintomas de stress hídrico. Atribuímos este equilíbrio às temperaturas amenas (menos 5°C que a média dos últimos 5 anos na Quinta do Crasto) que se fizeram sentir desde maio até final de agosto. Este fator contribuiu positivamente para que o período de maturação das uvas durante os meses de julho e agosto decorresse de forma lenta e muito equilibrada. Como resultado, alcançámos níveis excepcionais de maturação da uva. A vindima de 2019 decorreu com muita tranquilidade, onde as noites frias e os dias quentes e secos, permitiram que as uvas fossem vindimadas no momento certo. Essencial foi também a chuva ocorrida nos dias 21 e 22 de setembro, que veio ainda ajudar a refinar a maturação de algumas castas mais tardias, nomeadamente a touriga franca. Na colheita de 2019 recebemos as primeiras uvas brancas da Quinta do Crasto no dia 26 de agosto e terminamos a colheita no dia 11 de outubro com as últimas uvas das vinhas de maior altitude. Como balanço final, temos em 2019 vinhos brancos muito expressivos, com excelente concentração, mostrando extraordinária frescura. Os vinhos tintos são também reflexo do equilíbrio ocorrido durante o ciclo vegetativo, apresentando-se como vinhos muito completos, onde podemos encontrar aromas vibrantes, excelente concentração, estrutura sólida e acima de tudo grande equilíbrio, indicando um excelente potencial de evolução.

### Castas

Vinhas Velhas - mistura de mais de 50 castas (já identificadas).

### Vinificação

As uvas provenientes da vinha Maria Teresa 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 pisa em lagar tradicional, 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 Vinha Maria Teresa 2019 estagiou em barricas de carvalho 100% novas, sendo 90% de carvalho francês e 10% de carvalho americano, onde permaneceu cerca de 20 meses. O lote final resulta da melhor selecção de barricas.

### Nota de Prova

De cor ruby carregado, impressiona no nariz pela sua extraordinária complexidade e frescura aromática, onde se destacam elegantes notas de esteva, frutos silvestres do Douro e especiaria. Na prova de boca inicia de forma compacta, evoluindo para um vinho muito sedutor, onde é possível encontrar taninos de textura suave em perfeita harmonia com notas retronasais que lembram frescos aromas de bosque do Douro. Um vinho singular que mostra toda a identidade da centenária Vinha Maria Teresa. Termina de forma muito envolvente, em perfeito equilíbrio e com excelente persistência.



### Informação Técnica

<b>Idade das Vinhas</b> Mais de 100 anos	<b>Exposição, Solo e Altitude</b> Nascente, Xistoso 120-190 metros	<b>Álcool</b> 14,5%	<b>Dados Analíticos</b> Acidez Total: 5,6 gr/L pH: 3,58 Açúcar Residual: 1,9 gr/L	<b>Enólogo</b> Manuel Lobo
<b>Temperatura de Consumo</b> 16-18°	<b>Sistematização</b> Vinha tradicional em socacos	<b>Engarrafamento</b> Abril 2022	 <b>VEGAN</b>	

Quinta do Crasto - Gouvinhas  
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