



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

QUINTA DO CRASTO VINHA DA PONTE 2016

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

O ano vitícola de 2016 foi um ano bastante complexo pelas condições climatéricas adversas. O Inverno foi extremamente generoso na quantidade de precipitação, tendo atingido níveis bastante superiores à média dos últimos 30 anos, verificado-se ainda temperaturas superiores ao normal até ao final de Janeiro. O início da Primavera continuou chuvoso, mas as temperaturas desceram consideravelmente, retardando assim o desenvolvimento das vinhas. No entanto, Julho e Agosto foram meses extremamente quentes e secos - as videiras apresentavam aspecto viçoso e no geral uma excelente área foliar, resultado das excelentes reservas hídricas resultantes do chuvoso Inverno. Durante este período a maturação das uvas ocorreu de forma correcta mas lenta. Nos dias 24 e 25 de Agosto choveram na Quinta do Crasto 18 mm, uma chuva muito agradecida pelas videiras, que juntamente com o decréscimo de temperatura no início de Setembro, originou uma perfeita maturação das uvas. Iniciámos a vindima das uvas brancas no dia 02 de Setembro, e as primeiras uvas tintas entraram no dia 05 de Setembro. As condições climatéricas durante a vindima continuaram muito favoráveis à correcta maturação da uva, o que nos permitiu seleccionar com precisão o correcto momento de vindima para cada vinha ou casta em particular. Como resultado temos vinhos brancos, tintos e vinhos do porto que mostram excelentes cores, grande projecção aromática e estruturas sérias, com grande equilíbrio e elegância. Uma vindima que pela sua complexidade, obrigou as equipas de enologia e viticultura a passarem muito tempo na vinha para tomarem as decisões mais importantes que originaram grandes vinhos.

Castas

Vinhas Velhas - mistura de castas.

Vinificação

As uvas provenientes da Vinha da Ponte, 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 da Ponte 2016 estagiou em barricas de carvalho 100% novas, onde permaneceu cerca de 20 meses. O Lote final resulta da melhor selecção de barricas.

Nota de Prova

O Quinta do Crasto Vinha da Ponte 2016 é um vinho de cor violeta carregada, onde podemos encontrar elegantes aromas de frutos silvestres, bem integrados com frescas notas de especiaria e suaves notas de cacau. Um vinho harmonioso que inicia a prova de boca em perfeito equilíbrio, evoluindo para um vinho de grande volume e estrutura sólida, onde encontramos taninos de textura aveludada. Um vinho complexo que termina elegante, fresco e muito persistente. Um vinho de terroir único, que reflecte a enorme complexidade e profundidade da Vinha da Ponte.



Informação Técnica

Idade das Vinhas Cerca de 100 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente - Sul Solo Xistoso 120-190 metros	Álcool 14%	Dados Analíticos Acidez Total: 5,1 gr/L pH: 3,64 Açúcar Residual: 1,6 gr/L	Enólogo Manuel Lobo
Temperatura de Consumo 16-18°	Sistematização Vinha tradicional em socacos	Engarrafamento Outubro 2018		