



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

QUINTA DO CRASTO VINTAGE PORTO 2017

Denominação de Origem

Porto

Ano Vinícola

A vindima 2017 fica na história da Quinta do Crasto como a vindima mais precoce de sempre. Um inverno com níveis de chuva baixos e temperaturas amenas originaram que o ciclo vegetativo da videira se iniciasse mais cedo do que o habitual. Os níveis de precipitação mantiveram-se baixos durante todo o ciclo vegetativo da videira, levando a um stress hídrico moderado e a uma consequente adaptação natural da videira a estas condições adversas. Iniciámos a vindima no dia 08 de Agosto com as primeiras uvas brancas, decisão que se revelou muito importante pois conseguimos os níveis de frescura e acidez natural que desejámos. No dia 18 de Agosto começámos a vindimar uvas tintas provenientes da Quinta da Cabreira, no Douro Superior, onde temos a possibilidade de regar, o que veio a verificar-se fundamental para manter as videiras a trabalharem de forma equilibrada, originando assim uvas em perfeitas condições de maturação. No final de Agosto as temperaturas nocturnas baixaram significativamente, o que veio ajudar a concluir da maturação da uva. A vinda das noites frias e dos dias quentes originaram uvas em perfeito equilíbrio, pelo que iniciámos a vindima das primeiras uvas tintas na Quinta do Crasto. Setembro continuou seco, permitindo que a vindima decorresse da melhor forma. Terminamos a vindima também muito mais cedo que o habitual, mais precisamente no dia 19 de Setembro. Como balanço geral 2017 foi um ano, de menor produção onde as videiras apresentaram cachos mais pequenos e uvas de menor diâmetro, com uma excelente concentração e uma óptima relação entre a película e a polpa. Um ano desafiante para as equipas de viticultura e enologia, verificando-se fundamental não falhar na data certa de vindima, otimizando ao máximo a qualidade. 2017 ficará certamente registado na história como um ano de vinhos excepcionais.

Castas

Vinhas Velhas - Field Blend

Vinificação

As uvas, provenientes de Vinhas Velhas, foram transportadas em caixas de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após um suave esmagamento sem desengace, foram enviadas para um lagar tradicional onde foram pisadas por homens em intervalos regulares. Posteriormente, foi-lhe adicionada aguardente vínica parando assim a fermentação.

Envelhecimento

Quinta do Crasto Vintage 2017 estagiou em tonéis de carvalho de 9000 litros, onde permaneceu aproximadamente 2 anos. Foi engarrafado sem qualquer colagem ou filtração, estando sujeito a criar um ligeiro depósito durante o seu envelhecimento.

Nota de Prova

Opaco na cor, apresenta no nariz excelente concentração e expressão aromática, onde são encontrados aromas de frutos do bosque maduros, em perfeita sintonia com suaves notas de especiaria a lembrar cacau. Na boca apresenta um início possante, evoluindo para um vinho de estrutura sólida, composta por taninos massivos de excelente qualidade e frescura. Um vinho único que realça a potência do terroir da Quinta do Crasto, que termina de forma muito envolvente e com uma persistência quase interminável.



Informação Técnica

Idade das Vinhas 60 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente - Sul; Xisto 120 a 450m	Álcool 20%	Dados Analíticos Acidez Total: 4,28 gr/L pH: 3,8 Açúcar Residual: 84 gr/L Baumé - 3,1	Enólogo Manuel Lobo
Temperatura de Consumo 14-16°	Sistematização Vinha tradicional em socacos	Engarrafamento Julho 2019		