



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

CRASTO ROSÉ 2021

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

2021 ficará certamente marcado por ser um ano cheio de frescura e elegância. Foi um ano de clima instável e consequentemente muito desafiante na vinha e na adega, onde o planeamento rigoroso, acompanhamento periódico e capacidade de ajustamento foram essenciais para atingir a excelência. Após um Inverno rigoroso, com bons níveis de precipitação, as videiras iniciaram o ciclo vitícola com boas reservas. As temperaturas amenas desde o abrolhamento até à fase do pintor originaram que as videiras não sentissem grande stress, o que levou a que o ciclo da videira adiantasse aproximadamente 15 dias comparativamente à média dos últimos 5 anos. A vindima iniciou-se na última semana de Agosto com dias quentes e secos e noites frias. Nos dias 1 e 2 de Setembro vieram as primeiras chuvas e também uma diminuição das temperaturas médias, com a vindima a evoluir de forma serena e com temperaturas amenas. Um ano que ficará na memória pela produção de vinhos cheios, com excelente frescura, aromas muito finos, taninos de textura sedosa. Um ano muito elegante que dará origem a vinhos com excelente potencial de evolução em garrafa.

Castas

85% Touriga Nacional. 15% Tinta Roriz

Vinificação

As uvas, provenientes de talhões previamente seleccionados, foram transportadas em caixas de plástico alimentar de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Foram posteriormente desengaçadas e suavemente prensadas, tendo sido apenas aproveitado o mosto lágrima, que foi seguidamente transferido para uma cuba de inox onde se manteve a uma temperatura de 8°C durante 48 horas até à sua decantação. Seguidamente decorreu a fermentação alcoólica em cuba de inox com temperaturas controladas de 14°C durante um período de 30 dias.

Envelhecimento

O Crasto Rosé estagiou 3 meses em cubas de aço inox, em processo parcial de trabalho de borras finas ou *bâtonnage*.

Nota de Prova

De cor salmão pálido brilhante, apresenta uma excelente frescura aromática, onde se destacam frescas notas de frutos silvestres do Douro em perfeita harmonia com elegantes notas florais. Em boca inicia de forma cativante, evoluindo para um vinho muito equilibrado, com taninos ligeiros de textura suave e excelente mineralidade. Um vinho muito sedutor que termina muito fresco e com boa persistência.



Informação Técnica

Idade das Vinhas
Mais de 20 anos

Exposição, Solo e Altitude
Nascente - Norte
Xisto - 450m

Álcool
12,5%

Dados Analíticos
Acidez Total: 5,5 gr/L
pH: 3,33
Açúcar Residual: 1,8 gr/L

Enólogo
Manuel Lobo

Temperatura de Consumo
8-10°

Sistematização
Vinha ao alto
e vinha em patamares
de 1 e 2 bardos

Engarrafamento
Maio 2022