



# QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

## QUINTA DO CRASTO TOURIGA NACIONAL 2017

### Denominação de Origem

Douro

### 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 a 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

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 2017 estagiou em barricas de carvalho francês onde permaneceu 18 meses.

### Nota de Prova

De cor violeta carregado, mostra-se no nariz com uma extraordinária frescura aromática, onde se destacam os sedutores aromas de violeta e frutos silvestres do Douro. Na boca, apresenta-se muito elegante, evoluindo para um vinho de excelente volume e de estrutura sólida, composta por taninos frescos de textura fina. Um vinho cativante que termina em perfeito equilíbrio, com agradáveis sensações de frescura e muito persistente.



### Informação Técnica

<b>Idade das Vinhas</b> 34 anos	<b>Exposição, Solo e Altitude</b> Nascente - Sul - Poente - Norte 300 metros	<b>Álcool</b> 14,5%	<b>Dados Analíticos</b> Acidez Total: 5,8 gr/L pH: 3,57 Açúcar Residual: 1,6 gr/L	<b>Enólogo</b> Manuel Lobo
<b>Temperatura de Consumo</b> 16-18°	<b>Sistematização</b> Vinha em patamares de 2 bardos	<b>Engarrafamento</b> Janeiro 2020		