



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

QUINTA DO CRASTO VINHA MARIA TERESA 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

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 2017 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 rubi 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 podemos encontrar taninos de textura suave em perfeita harmonia com notas retro nasais que lembram frescos aromas de bosque. Termina de forma muito envolvente, em perfeito equilíbrio e com excelente persistência. Um vinho singular que expressa toda a identidade da centenária vinha Maria Teresa.

Informação Técnica

Idade das Vinhas Mais de 100 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente, Xistoso 120-190 metros	Álcool 14,5%	Dados Analíticos Acidez Total: 5,4 gr/L pH: 3,61 Açúcar Residual: 2 gr/L	Enólogo Manuel Lobo
Temperatura de Consumo 16-18°	Sistematização Vinha tradicional em socalcos	Engarrafamento Dezembro 2019		

