



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

QUINTA DO CRASTO LBV PORTO 2016

Denominação de Origem

Porto

Ano Vinícola

Pelas condições climáticas adversas, o ano vitícola de 2016 foi um ano bastante complexo. O Inverno foi extremamente generoso na quantidade de precipitação, sendo atingidos níveis bastante superiores à média dos últimos 30 anos e 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. Julho e Agosto foram meses extremamente quentes e secos. No entanto, as videiras apresentavam aspecto viçoso e no geral uma excelente área foliar, resultado das excelentes reservas hídricas resultantes do 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. A vindima iniciou-se pelas uvas brancas no dia 02 de Setembro, e as primeiras uvas tintas entraram no dia 05 de Setembro. As condições climáticas durante a vindima continuaram muito favoráveis à correcta maturação da uva, o que permitiu seleccionar com precisão o correcto momento de vindima para cada vinha ou casta em particular. Como resultado encontramos vinhos brancos, tintos e vinhos do porto que mostram excelentes cores, grande projecção aromática e estruturas sérias, com grande equilíbrio e elegância.

Castas

Vinhas Velhas

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 LBV 2016 estagiou em tonéis de carvalho de 9000 litros, onde permaneceu 4 anos. Foi engarrafado, sem qualquer colagem ou filtração, estando sujeito durante o seu envelhecimento, a criar um ligeiro depósito.

Nota de Prova

De cor violeta escuro, apresenta no nariz notas frescas de amoras silvestres em perfeita sintonia com suaves notas de cacau. Evolui na boca de forma cativante. Excelente estrutura composta por taninos sólidos e de textura fina, muito bem integrados com frescos frutos silvestres. Um vinho envolvente que termina harmonioso e com excelente persistência. Por não ter sido sujeito a qualquer filtração, reúne todas as condições evoluir positivamente em garrafa.



Informação Técnica

Idade das Vinhas
60 anos

Exposição, Solo e Altitude
Nascente - Sul; Xisto
120 a 450m

Álcool
20%

Dados Analíticos
Acidez Total: 3,8 gr/L
pH: 3,85
Açúcar Residual: 110 gr/L
Baumé - 3,7

Enólogo
Manuel Lobo

Temperatura de Consumo
14-16°

Sistematização
Vinha tradicional
em socacos

Engarrafamento
Fevereiro 2021