



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

QUINTA DO CRASTO TOURIGA FRANCA 2018

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

Após o quente e seco ano de 2017, o Inverno de 2018 também não foi generoso nos níveis de precipitação. De Outubro de 2017 até o final de Fevereiro de 2018, praticamente não choveu. As primeiras chuvas apareceram no final de Fevereiro e continuaram em abundância até meados de Junho. A Primavera foi húmida e com temperaturas amenas, o que causou uma forte pressão de mildio na vinha entre a floração e o fecho do cacho. Uma situação pouco comum que surpreendeu a maioria dos viticultores da região vitivinícola do Douro. Foi fundamental estarmos preparados para agir no momento certo e não havia margem para erros, para garantirmos uma excelente condição sanitária na vinha. No final de Julho veio o pintor e o início da maturação da uva. Agosto foi quente e seco, mas felizmente as reservas de água no solo provenientes das chuvas da Primavera deram a possibilidade às videiras de trabalharem em pleno com uma excelente parede vegetativa. Como resultado, alcançámos níveis excepcionais de maturação da uva. Em Setembro, as noites frias e os dias quentes e secos permitiram que as castas de maturação tardia atingissem níveis de excelência. Na colheita de 2018 recebemos as primeiras uvas brancas da Quinta do Crasto no dia 29 de Agosto e terminamos a colheita no dia 14 de Outubro com as últimas uvas das vinhas de maior altitude. Como balanço final, temos em 2018 a excelência em frescura e equilíbrio nos vinhos brancos, vinhos tintos com excelente concentração, estrutura, frescura e definição aromática, e vinhos do Porto com excelente potencial de evolução.

Castas

Touriga Franca

Vinificação

As uvas, provenientes dos melhores talhões de Touriga Franca 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 Franca 2018 estagiou em barricas de carvalho frances onde permaneceu 18 meses.

Nota de Prova

De cor violeta carregada, apresenta aromas intensos de frutos do bosque em harmonia com suaves notas de especiaria. Na boca inicia com excelente volume, mostrando um ser um vinho de estrutura séria composto por taninos de textura fina e persistente. Um vinho envolvente que espelha muito bem a tipicidade da casta Touriga Franca e que termina com excelente frescura e persistência.



Informação Técnica

Idade das Vinhas 35 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente - Sul 300 metros	Álcool 14,5%	Dados Analíticos Acidez Total: 5,8 gr/L pH: 3,65 Açúcar Residual: 1,8 gr/L	Enólogo Manuel Lobo
Temperatura de Consumo 16-18°	Sistematização Vinha em patamares de 2 bardos	Engarrafamento Dezembro 2020		