



# QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

## QUINTA DO CRASTO VINHA MARIA TERESA 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 míldio 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

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 2018 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 ruby carregado, impressiona no nariz pela extraordinária complexidade e frescura aromática, onde se destacam aromas de frutos silvestres, suave especiaria e elegantes notas de esteva. Na prova de boca, inicia de forma cativante evoluindo para um vinho complexo, com excelente volume e estrutura sólida, composto por taninos frescos de textura fina. Um vinho único que espelha a personalidade e identidade únicas de uma vinha centenária inserida num terroir único e cheio de desafios. Termina muito sedutor, cheio de frescura e muito persistente.



### Informação Técnica

<b>Idade das Vinhas</b> Mais de 100 anos	<b>Exposição, Solo e Altitude</b> Nascente, Xistoso 120-190 metros	<b>Álcool</b> 14,5%	<b>Dados Analíticos</b> Acidez Total: 5,7 gr/L pH: 3,54 Açúcar Residual: 1,8 gr/L	<b>Enólogo</b> Manuel Lobo
<b>Temperatura de Consumo</b> 16-18°	<b>Sistematização</b> Vinha tradicional em socacos	<b>Engarrafamento</b> Dezembro 2020		