



# QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

## CRASTO BRANCO 2024

### Denominação de Origem

Douro

### Ano Vitícola

O ano vitícola de 2024 no Douro foi marcado por condições climáticas favoráveis, com temperaturas moderadas e precipitação próxima da média histórica. Na Quinta do Crasto, o acumulado de precipitação foi de 581,8 mm, ligeiramente abaixo da média dos últimos 30 anos (627,8 mm), e a temperatura média ficou 0,54°C acima da normal climatológica. Já na Quinta da Cabreira, no Douro Superior, a precipitação foi de 561,6 mm, 12% superior à média dos últimos 20 anos. Embora as condições climáticas tenham favorecido o desenvolvimento da vinha, também resultaram numa forte pressão potencial de doenças como míldio, oídio e podridão, agravada pela precipitação e temperaturas favoráveis entre abril e julho. Contudo, a gestão rigorosa da vinha evitou qualquer impacto na qualidade. Durante o Verão, as temperaturas amenas durante o dia e as noites frescas promoveram um processo de maturação lento e equilibrado, permitindo o pleno desenvolvimento e equilíbrio de todos os compostos presentes nos bagos. Apesar da ausência de chuvas na fase final da maturação, a precipitação ocorrida nos meses anteriores garantiu o conforto hídrico necessário, mantendo as videiras com boa vitalidade até o término da formação e maturação dos cachos. As condições favoráveis durante a maturação, juntamente com o monitoramento constante dos parâmetros climáticos e da humidade do solo, permitiram uma vindima gradual e excepcional, com as uvas atingindo o ponto ótimo de maturação entre agosto e outubro. A vindima no centro de vinificação da Quinta do Crasto teve início no dia 20 de Agosto e terminou no dia 9 de outubro. Os vinhos de 2024 refletem o equilíbrio e a harmonia deste ano vitícola. Os vinhos brancos e rosés destacam-se pela sua intensidade vibrante, complexidade aromática envolvente e acidez natural, que proporciona frescura e vitalidade. Já os vinhos tintos impressionam pela profundidade cromática, elegância notável e estrutura robusta, com taninos maduros que conferem uma textura sedosa e refinada. Os Vinhos do Porto, beneficiados pelo Verão quente, apresentam uma intensidade aromática cativante e uma estrutura sólida. O ano de 2024 revelou-se verdadeiramente excepcional, com vinhos de excelente qualidade que evidenciam o perfeito alinhamento entre as condições naturais e a viticultura, destacando-se pela sua excelência e carácter único.

### Castas

40% Viosinho ; 30% Gouveio; 30% Rabigato

### Vinificação

As uvas, provenientes de talhões previamente seleccionados, foram transportadas em caixas de plástico alimentar de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após desengace e prensagem, o mosto obtido foi transferido para uma cuba de inox, onde foi mantido a 8°C, em decantação, durante 48 horas. A fermentação alcoólica ocorreu maioritariamente em cuba de inox, tendo uma pequena percentagem do lote fermentado em barrica, a temperaturas controladas de 14°C, ao longo de 30 dias.

### Envelhecimento

85% do lote de Crasto Branco foi fermentado e permaneceu por 3 meses em cubas de inox, passando por um processo de *bâtonnage* parcial sobre as borras finas. Os restantes 15% do lote fermentaram e estagiaram em barricas usadas de 225 litros de carvalho francês, onde também foi realizada *bâtonnage* durante 3 meses.

### Nota de Prova

Com uma cor amarelo-pálido, este vinho revela uma expressão aromática notável, marcada por intensas notas cítricas frescas, complementadas por delicadas nuances florais de flor de laranjeira. No paladar, reflete a tipicidade das vinhas em altitude da região, destacando-se pela frescura vibrante e equilíbrio impressionante. A sua textura elegante é complementada por uma subtil mineralidade, conferindo-lhe profundidade. O final é fresco, envolvente e persistente, oferecendo uma experiência equilibrada e harmoniosa.



### Informação Técnica

#### Idade das Vinhas

Mais de 20 anos

#### Exposição, Solo e Altitude

Nascente - Norte  
600 metros / Granítico

#### Álcool

12,5%

#### Dados Analíticos

Acidez Total: 5,4 gr/L  
pH: 3,49  
Açúcar Residual: 1,8 gr/L

#### Enólogo

Cátia Barbeta  
Manuel Lobo

#### Temperatura de Consumo

8-10°

#### Sistematização

Vinha ao Alto;  
Vinha em patamares  
de 1 e 2 bardos

#### Engarrafamento

Março 2025

