



QUINTA DO CRASTO

Single Quinta Port and Douro Wines

CRASTO SUPERIOR SYRAH 2015

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

2015 ficou marcado por ser um ano seco, mas extremamente equilibrado, uma vez que choveu na quantidade certa e na data mais adequada. Os meses de Julho e Agosto, tiveram temperaturas amenas, com dias quentes e noites frias, o que favoreceu muito positivamente a uma correcta maturação. Inicia-mos a vindima com as uvas brancas no dia 21-de Agosto, e as primeiras uvas tintas entraram vindas da Quinta da Cabreira Douro Superior entraram no dia 29 de Agosto. As condições climáticas até ao final de vindima foram muito favoráveis, tendo chovido dia 15 e 16 de Setembro, que veio favorecer a afinação da maturação de algumas vinhas, nomeadamente a nossa Touriga Nacional. Como resultado temos vinhos brancos e tintos com excelente definição aromática, estruturas compactas compostas por taninos redondos de grande qualidade. Um ano onde os vinhos se destacam pela sua fruta generosa, frescura natural e uma extraordinária elegância.

Castas

97% Syrah; 3% Viogner

Vinificação

As uvas, provenientes da nossa Quinta da Cabreira, no – Douro Superior, foram transportadas em caixas de plástico alimentar 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.

Envelhecimento

Crasto Superior estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu cerca de 16 meses.

Nota de Prova

Com uma cor ruby carregado, apresenta no nariz agradáveis notas florais, bem integradas com aromas de frutos silvestres maduros e especiaria fina. Na boca inicia de forma harmoniosa, evoluindo para um vinho de porte sério, onde encontramos uma estrutura compacta, de taninos de textura fina. Termina elegante e com excelente persistência. O Crasto Superior Syrah é um vinho que mantém um perfil elegante, mas que consegue mostrar a garra dos vinhos produzidos na Região do Douro, podendo assim evoluir positivamente em garrafa.



Informação Técnica

Idade das Vinhas

14 anos

Exposição, Solo e Altitude

Nascente/Norte
130 a 450 m

Álcool

14,5%

Dados Analíticos

Acidez Total: 5,2 gr/L
pH: 3,56
Açúcar Residual: 2,1 gr/L

Enólogo

Manuel Lobo

Temperatura de Consumo

16-18°

Sistematização

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

Engarrafamento

Outubro 2017

