



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

CRASTO SUPERIOR TINTO 2017

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

A vindima 2017 fica na história da Quinta do Crasto como a vindima mais precoce de sempre. Um inverno com níveis de chuva baixos e temperaturas amenas originaram que o ciclo vegetativo da videira se iniciasse mais cedo do que o habitual. Os níveis de precipitação mantiveram-se baixos durante todo o ciclo vegetativo da videira, levando a um stress hídrico moderado e a uma consequente adaptação natural da videira a estas condições adversas. Iniciámos a vindima no dia 08 de Agosto com as primeiras uvas brancas, decisão que se revelou muito importante pois conseguimos os níveis de frescura e acidez natural que desejámos. No dia 18 de Agosto começámos a vindimar uvas tintas provenientes da Quinta da Cabreira, no Douro Superior, onde temos a possibilidade de regar, o que veio a verificar-se fundamental para manter as videiras a trabalharem de forma equilibrada, originando assim uvas em perfeitas condições de maturação. No final de Agosto as temperaturas nocturnas baixaram significativamente, o que veio ajudar a concluir a maturação da uva. A vinda das noites frias e dos dias quentes originaram uvas em perfeito equilíbrio, pelo que iniciámos a vindima das primeiras uvas tintas na Quinta do Crasto. Setembro continuou seco, permitindo que a vindima decorresse da melhor forma. Terminamos a vindima também muito mais cedo que o habitual, mais precisamente no dia 19 de Setembro. Como balanço geral 2017 foi um ano, de menor produção onde as videiras apresentaram cachos mais pequenos e uvas de menor diâmetro, com uma excelente concentração e uma óptima relação entre a película e a polpa. Um ano desafiante para as equipas de viticultura e enologia, verificando-se fundamental não falhar na data certa de vindima, optimizando ao máximo a qualidade. 2017 ficará certamente registado na história como um ano de vinhos excepcionais.

Castas

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Souzão

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

O Crasto Superior Tinto estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu cerca de 12 meses.

Nota de Prova

Cor violeta carregado, apresenta aromas de frutos silvestres, em perfeita sintonia com frescas notas de bosque e especiaria fina. Na boca, inicia de forma elegante, evoluindo para um vinho de excelente volume e estrutura sólida, onde encontramos taninos sedosos envolvidos por notas de frutos silvestres. Um vinho cativante, bem representativo da identidade singular do Douro Superior, que termina de forma harmoniosa e com excelente persistência.



Informação Técnica

Idade das Vinhas
16 anos

Exposição, Solo e Altitude
Nascente - Norte
130-450 metros

Álcool
14%

Dados Analíticos
Acidez Total: 5,2 gr/L
pH: 3,6
Açúcar Residual: 1,8 gr/L

Enólogo
Manuel Lobo

Temperatura de Consumo
16-18°

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

Engarrafamento
Março 2020