



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

CRASTO SUPERIOR TINTO 2020

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

O ano de 2020 foi extremamente exigente, não só devido à pandemia global, mas também devido às condições climáticas bastante rigorosas, apresentando-se como um ano quente e seco durante o período crucial de maturação da uva. Este foi o Inverno mais quente desde 2005, tendo sido, no entanto, registada elevada precipitação, em especial no mês de Dezembro, tanto na Quinta da Cabreira (Douro Superior) como na Quinta do Crasto (Cima Corgo). Os meses de Março a Junho foram igualmente acompanhados de elevada precipitação e temperaturas altas, que levaram a um abroalhamento precoce, cerca de dez dias mais cedo que o habitual. Durante este período existiu maior pressão devido à possibilidade de aparecimento de doenças na vinha, sendo fundamental um acompanhamento permanente e muito rigoroso pela equipa de viticultura para evitar possíveis focos de infeção. Julho e Agosto foram meses quentes, mas felizmente existiu alguma disponibilidade de água no solo que garantiu a correcta maturação da uva. No entanto, foi fundamental não falhar o ponto óptimo de vindima de forma a evitar a ameaça da desidratação da uva. A vindima teve início a 17 de Agosto e terminou a 25 de Setembro. Foi uma vindima de menor produção com as videiras a apresentarem cachos mais pequenos e uvas de menor diâmetro, com uma óptima relação entre a película e a polpa, e conseqüentemente uma excelente concentração. Uma vindima marcada pela pandemia Covid-19 mas, com todo o profissionalismo e dedicação da equipa da Quinta do Crasto, deu origem à produção de vinhos brancos com excelente equilíbrio, frescura e definição aromática e vinhos tintos muito completos, com fruta muito expressiva, textura sedutora e excelente persistência.

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

De cor violeta profunda e intensa revela um nariz complexo e envolvente onde aromas de frutos silvestres se encontram em perfeita sintonia com frescas notas de bosque e especiarias finas. Na boca inicia de forma elegante, evoluindo para um vinho de excelente volume, estrutura sólida, onde os taninos sedosos conferem uma textura envolvente. Um vinho cativante, onde encontramos a identidade singular do Douro Superior e que termina de forma harmoniosa e com uma excelente persistência.



Informação Técnica

Idade das Vinhas

19 anos

Exposição, Solo e Altitude

Nascente - Norte
130-450 metros

Álcool

14%

Dados Analíticos

Acidez Total: 5,1 gr/L
pH: 3,7
Açúcar Residual: 1,7 gr/L

Enólogo

Manuel Lobo
Cátia Berbeta

Temperatura de Consumo

16-18°

Sistematização

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

Engarrafamento

Julho 2023

