



# QUINTA DO CRASTO

*Single Quinta Port and Douro Wines*

## CRASTO TINTO 2016

### Denominação de Origem

Douro

### Ano Vinícola

O ano vitícola de 2016 foi bastante complexo devido à presença de condições meteorológicas adversas. O inverso foi extremamente generoso na quantidade de precipitação, com níveis bastante superiores à média dos últimos 30 anos, e esteve caracterizado por temperaturas superiores às normais até ao final de janeiro. O início da primavera continuou chuvoso, mas as temperaturas desceram consideravelmente, retardando assim o desenvolvimento das videiras. No entanto, julho e agosto foram meses extremamente quentes e secos. As videiras apresentavam um aspeto viçoso e, em geral, uma excelente área foliar graças às abundantes reservas hídricas resultantes do inverno chuvoso. Durante este período a maturação das uvas ocorreu de forma correta, mas lenta. Porém, nos dias 24 e 25 de agosto caíram na Quinta do Crasto 18 mm de chuva, chuva esta que foi muito agradecida pelas videiras e que, juntamente com o decréscimo de temperatura no início de setembro, resultou numa perfeita maturação das uvas. A vindima das uvas brancas começou a 2 de setembro e as primeiras uvas tintas entraram na adega no dia 5 de setembro. As condições meteorológicas durante a vindima continuaram muito favoráveis à correta maturação da uva – isto permitiu selecionar com precisão o momento ideal para vindimar cada vinha ou casta em particular. Como resultado, os vinhos brancos, tintos e do Porto produzidos mostraram excelente cor, grande projeção aromática e estrutura séria, assim como grande equilíbrio e elegância. Esta foi uma vindima que pela sua complexidade obrigou à equipa de enologia e de viticultura a passar muito tempo na vinha, para tomar as decisões mais importantes que originaram grandes vinhos.

### Castas

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca

### Vinificação

As uvas vindimadas e transportadas em caixas de 22 kg são sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega, antes de serem desengaçadas e esmagadas e transferidas para cubas de fermentação em aço inox onde fermentaram com temperatura controlada durante um período de 7 dias.

### Envelhecimento

95 % em cubas de aço inoxidável com temperatura controlada; 5 % em barricas de 225 L de carvalho francês durante 6 meses.

### Nota de Prova

Cor rubi escuro, com excelente expressividade aromática, onde se destacam notas de frutos vermelhos frescos e elegantes notas florais que lembram violetas. Na boca inicia de forma cativante, evoluindo para um vinho equilibrado, de excelente volume e estrutura sólida. Taninos polidos e bem integrados com excelentes sensações retronasais de frutos vermelhos. Um vinho atrativo, de grande frescura, que termina persistente e sedutor.



### Informação Técnica

#### Idade das Vinhas

Mais de 20 anos

#### Exposição, Solo e Altitude

Nascente - Sul - Poente - Norte  
120-450 m

#### Álcool

13%

#### Dados Analíticos

Acidez Total: 5,0 gr/L  
pH: 3,64  
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

Fevereiro 2018

