



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

FLOR DE CRASTO BRANCO 2018

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

Após o quente e seco ano de 2017, o Inverno de 2018 também não foi generoso nos níveis de precipitação. De Outubro de 2017 até o final de Fevereiro de 2018, praticamente não choveu. As primeiras chuvas apareceram no final de Fevereiro e continuaram em abundância até meados de Junho. A Primavera foi húmida e com temperaturas amenas, o que causou uma forte pressão de míldio na vinha entre a floração e o fecho do cacho. Uma situação pouco comum que surpreendeu a maioria dos viticultores da região vitivinícola do Douro. Foi fundamental estarmos preparados para agir no momento certo e não havia margem para erros, para garantirmos uma excelente condição sanitária na vinha. No final de Julho veio o pintor e o início da maturação da uva. Agosto foi quente e seco, mas felizmente as reservas de água no solo provenientes das chuvas da Primavera deram a possibilidade às videiras de trabalharem em pleno com uma excelente parede vegetativa. Como resultado, alcançámos níveis excepcionais de maturação da uva. Em Setembro, as noites frias e os dias quentes e secos permitiram que as castas de maturação tardia atingissem níveis de excelência.

Na colheita de 2018 recebemos as primeiras uvas brancas da Quinta do Crasto no dia 29 de Agosto e terminamos a colheita no dia 14 de Outubro com as últimas uvas das vinhas de maior altitude.

Como balanço final, temos em 2018 a excelência em frescura e equilíbrio nos vinhos brancos, vinhos tintos com excelente concentração, estrutura, frescura e definição aromática, e vinhos do Porto com excelente potencial de evolução.

Castas

Moscatel Galego, Códega do Larinho, 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. Foram posteriormente desengaçadas e prensadas. O mosto prensado foi transferido para uma cuba de inox onde se manteve a uma temperatura de 8°C durante 48 horas até à sua decantação. Seguidamente decorreu a fermentação alcoólica em cuba de inox com temperaturas controladas de 14° C durante um período de 20 dias.

Envelhecimento

Em Cubas de Inox

Nota de Prova

Vinho de cor limão pálido, com vibrantes aromas de maracujá e elegantes notas de flor de laranjeira. Na boca apresenta um início cativante, evoluindo para um vinho equilibrado de volume e estrutura média, e frescas sensações de mineralidade. Termina envolvente, vibrante e com boa persistência.



Informação Técnica

| | | | | |
|--|--|-------------------------------------|--|-------------------------------|
| Idade das Vinhas Mais de 20 anos | Exposição, Solo e Altitude Nascente-Norte Granítico / 600 metros | Álcool 12,5% | Dados Analíticos Acidez Total: 5,6 gr/L pH: 3,36 Açúcar Residual: 1,8 gr/L | Enólogo Manuel Lobo |
| Temperatura de Consumo 8-10° | Sistematização Vinha ao Alto; Vinha em patamares de 1 e 2 bardos | Engarrafamento Março 2019 | | |