



QUINTA DO CRASTO

Single Quinta Port and Douro Wines

QUINTA DO CRASTO RESERVA VINHAS VELHAS 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 no momento mais adequado. Os meses de julho e agosto tiveram temperaturas amenas, com dias quentes e noites frias, o que favoreceu muito positivamente a correta maturação das uvas. A vindima das uvas brancas começou a 21 de agosto e as primeiras uvas tintas entraram na adegas, vindas da Quinta da Cabreira no Douro Superior, a 29 de agosto. As condições meteorológicas até ao final de vindima foram muito favoráveis, tendo chovido a 15 e 16 de setembro, o que favoreceu a afinação da maturação de algumas vinhas, nomeadamente a da Touriga Nacional. O resultado foram vinhos brancos e tintos com excelente definição aromática e estruturas compactas, compostas por taninos redondos de grande qualidade. Um ano onde os vinhos se destacam pela sua fruta generosa, frescura natural e extraordinária elegância.

Castas

Vinhas Velhas - mistura de castas 25 a 30 castas diferentes

Vinificação

As uvas, provenientes de Vinhas Velhas, foram transportadas em caixas de 25 kg de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem em mesa de escolha à entrada da adegas. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento, o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada. Após o final da fermentação alcoólica, as uvas são prensadas suavemente em prensas hidráulicas.

Envelhecimento

Em barricas de carvalho francês (85 %) e carvalho americano (15 %), onde permaneceu cerca de 18 meses.

Nota de Prova

Cor rubi carregada. No nariz apresenta uma complexidade singular, com notas de esteva e especiaria fresca, muito bem integradas com exuberantes aromas de frutos silvestres. Inicia a prova de boca de forma elegante, evoluindo rapidamente para um vinho de excelente volume e estrutura compacta, composta por taninos frescos de textura aveludada. Termina harmonioso e muito persistente. Um vinho que espelha a identidade única das vinhas velhas da Quinta do Crasto.



Informação Técnica

Idade das Vinhas

Média 70 anos

Exposição, Solo e Altitude

Nascente/Sul/Poente/Norte
120 a 450m

Álcool

14,5%

Dados Analíticos

Acidez Total: 5,2 gr/L
pH: 3,6
Açúcar Residual: 2,2 gr/L

Enólogo

Manuel Lobo

Temperatura de Consumo

16-18°

Sistematização

Vinha Tradicional em socalcos

Engarrafamento

Agosto 2017