



QUINTA DO  
CRASTO

SINCE 1615

## QUINTA DO CRASTO RESERVA VINHAS VELHAS 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, que originaram com que o ciclo vegetativo da videira se iniciasse mais cedo do que o habitual. Os baixos 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. A vindima iniciou-se no dia 08 de Agosto com as primeiras uvas brancas. Esta decisão foi muito importante pois conseguimos os níveis de frescura e acidez natural que desejamos. No dia 18 de Agosto começamos a vindimar uvas tintas provenientes da Quinta da Cabreira, no Douro Superior, onde temos a possibilidade de regar, o que se veio a verificar fundamental para manter as videiras a trabalharem de forma equilibrada, originando assim uvas em perfeitas condições de maturação. No final de Agosto as temperaturas noturnas baixaram significativamente, o que veio ajudar a concluir da maturação da uva. A vinda das noites frias e dos dias quentes originaram uvas em perfeito equilíbrio, pelo que iniciamos 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 ótima relação entre a película e a polpa. Um ano desafiante para as equipas de viticultura e enologia, tendo sido essencial não falhar na data certa de vindima, para se otimizar ao máximo a qualidade. 2017 ficará certamente registado na história como um ano de vinhos excepcionais.

### Castas

Vinhas Velhas (mistura de 25 a 30 diferentes variedades)

### Vinificação

As uvas provenientes de Vinhas Velhas, foram transportadas em caixas de 22 kg de capacidade e sujeitas a uma rigorosa triagem em mesa de escolha 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. No final da fermentação alcoólica, procedeu-se a uma prensagem suave.

### Envelhecimento

Quinta do Crasto Reserva Vinhas Velhas 2017 estagiou em barricas de carvalho francês (85%) e carvalho americano (15%), onde permaneceu cerca de 18 meses.

### Nota de Prova

De cor Ruby carregado, impressiona no nariz pela sua extraordinária frescura e complexidade, onde nos podemos perder numa sinfonia de frescos aromas de bosque, onde se destacam frescas notas de esteva, e sedutores aromas de frutos silvestres do Douro. Na boca apresenta um início elegante, evoluindo para um vinho de excelente volume e estrutura sólida, onde encontramos taninos de textura complexa. Um vinho envolvente que termina equilibrado, fresco e muito persistente. Um vinho de uma extraordinária complexidade que reflete na íntegra a essência das vinhas velhas da Quinta do Crasto.

### Informação Técnica

<b>Idade das Vinhas</b> Média de 70 anos	<b>Exposição, Solo e Altitude</b> Este - Sul - Oeste - Norte 120-450 m	<b>Álcool</b> 14%	<b>Dados Analíticos</b> Acidez Total: 4,9 gr/L pH: 3,67 Açúcar Residual: 1,8 gr/L	<b>Enólogo</b> Manuel Lobo
<b>Temperatura de Consumo</b> 16-18°	<b>Sistematização</b> Vinha tradicional em socalcos	<b>Engarrafamento</b> Dezembro 2019		

