



# QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

## QUINTA DO CRASTO TINTA RORIZ 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 mildio 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

Tinta Roriz

### Vinificação

As uvas, provenientes dos melhores talhões de Tinta Roriz da Quinta do Crasto, foram transportadas em caixas de 22 kg de capacidade 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. No final da fermentação alcoólica, procedeu-se a uma prensagem suave.

### Envelhecimento

Quinta do Crasto Tinta Roriz 2018 estagiou em barricas de carvalho frances onde permaneceu 18 meses.

### Nota de Prova

De cor ruby carregado, mostra excelente intensidade aromática, onde se destacam notas de suaves de cacau, esteva e frescas bagas silvestres. Inicia na boca de forma cativante, evoluindo para um vinho de excelente volume, estrutura e solidez, onde se encontram taninos de excelente tensão e qualidade. Um vinho cheio de personalidade que termina fresco e com excelente persistência.



### Informação Técnica

#### Idade das Vinhas

35 anos

#### Exposição, Solo e Altitude

Nascente - Sul - Poente - Norte  
300 metros

#### Álcool

14,5%

#### Dados Analíticos

Acidez Total: 5,3 gr/L  
pH: 3,74  
Açúcar Residual: 1,8 gr/L

#### Enólogo

Manuel Lobo

#### Temperatura de Consumo

16-18°

#### Sistematização

Vinha em patamares  
de 2 bardos

#### Engarrafamento

Janeiro 2021

