



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

CRASTO ROSÉ 2022

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

2022 caracterizou-se por ser um ano extremamente seco. A reduzida precipitação ao longo da maior parte do ciclo vegetativo, tal como as altas temperaturas registadas durante os meses de Primavera e Verão, tiveram um impacto significativo quer na quantidade quer na maturação da uva. O período de Inverno, ou de dormência das videiras, entre Novembro e Fevereiro registou valores muito baixos de precipitação e a partir de Junho a região entrou em seca severa, tendo sido atingido 46,5°C no Pinhão, o valor mais alto alguma vez registado em Portugal. De referir que as temperaturas mínimas durante a noite nestes períodos foram igualmente elevadas, não permitindo a recuperação das videiras no período nocturno. Devido às temperaturas elevadas, houve uma antecipação da “floração” e da fase de “pintor”. Apesar de se ter verificado uma “boa nascedura de cachos”, o impacto das condições climáticas foi significativo, com os cachos e os bagos a apresentarem-se de menor dimensão do que o habitual, demonstrando também a extrema resiliência das videiras, que se “defenderam” da seca que se instalou logo no início do seu ciclo. Os controlos de maturação foram antecipados para o início de Agosto, tendo a vindima sido iniciada a 18 de Agosto, com as castas brancas. Esta foi a segunda vindima mais precoce, a seguir à de 2017. As análises de maturação demonstravam alguma anormalidade no desenvolvimento dos compostos do bago, com teores de açúcar e níveis de acidez baixos em relação aos valores médios, situação explicada pelas condições climáticas verificadas. Apesar das condições climáticas incomuns ao longo do ano, as vinhas velhas da Quinta do Crasto acabaram por surpreender positivamente, com as videiras a terem uma boa adaptação, com uma produção de excelente qualidade. Este bom desempenho explica-se pela idade das videiras, com bom sistema radicular, capaz de chegar a solos mais profundos e com algum nível de humidade, porte e sistema de condução que as defende do stress hídrico e baixas produções. A exposição e essencialmente a cota das diferentes parcelas foram factores preponderantes em termos de produção, sendo que as cotas mais baixas apresentaram níveis de rendimento muito inferiores, quando comparados com parcelas e vinhas de cotas mais altas. A precipitação que ocorreu na segunda semana de Setembro teve uma importância tremenda em termos de qualidade dos mostos. Apesar de ter forçado a parar a vindima, verificou-se um “desbloqueio” das videiras que reagiram rapidamente a esta disponibilidade de água, levando a um aumento de rendimentos e de álcool dos mostos, não comprometendo a parte sanitária da produção. O ano de 2022 foi definitivamente desafiante, com os vinhos a apresentarem teores alcoólicos moderados, com acidez equilibrada, cores estáveis e boa estrutura, mas acima de tudo uma elegância fantástica!

Castas

85% Touriga Nacional. 15% Tinta Roriz

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 suavemente prensadas, tendo sido apenas aproveitado o mosto lágrima, que foi seguidamente 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 30 dias.

Envelhecimento

O Crasto Rosé estagiou 3 meses em cubas de aço inox, em processo parcial de trabalho de borras finas ou *bâtonnage*.

Nota de Prova

Cor salmão pálido brilhante, apresenta uma excelente frescura aromática, onde se destacam frescas notas de frutos silvestres do Douro em perfeita harmonia com elegantes notas florais. Em boca inicia de forma cativante, evoluindo para um vinho muito equilibrado, de textura suave e excelente mineralidade. Muito sedutor, termina muito fresco e com boa persistência.

Informação Técnica

Idade das Vinhas
Mais de 20 anos

Exposição, Solo e Altitude
Nascente - Norte
Xisto - 450m

Álcool
12,5%

Dados Analíticos
Acidez Total: 5,2 gr/L
pH: 3,4
Açúcar Residual: 1,9 gr/L

Enólogo
Manuel Lobo

Temperatura de Consumo
8-10°

Sistematização
Vinha ao alto
e vinha em patamares
de 1 e 2 bardos

Engarrafamento
Fevereiro 2023

