



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

QUINTA DO CRASTO HONORE 2015

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

O ano 2015 ficou marcado por ser seco mas extremamente equilibrado, uma vez que choveu na quantidade certa e na data mais adequada. Os meses de Julho e Agosto tiveram temperaturas amenas com dias quentes e noites frias, o que favoreceu muito positivamente a uma correta maturação. Iniciámos a vindima com as uvas brancas no dia 21 de Agosto e as primeiras uvas tintas vindas da Quinta da Cabreira (Douro Superior) entraram no dia 29 de Agosto. As excelentes condições climáticas para o amadurecimento das uvas permitiram que tanto a Vinha da Ponte como a Vinha Maria Teresa atingissem um nível de qualidade excepccional, tendo sido possível engarrafar ambos os vinhos neste ano. Como balanço final 2015 caracteriza-se por um ano onde os vinhos se destacam pela sua fruta generosa, frescura natural e uma elegância extraordinária.

Castas

Vinhas Velhas - mistura variedades diferentes.

Vinificação

Pela primeira vez e para celebrar o centenário de aquisição da Quinta do Crasto por Constantino de Almeida, foi preparado um lote singular.

Honore 2015 é um vinho único que integra a junção das duas vinhas mais emblemáticas da Quinta do Crasto. Este blend excepcional é composto por 71,2% de vinho proveniente da Vinha Maria Teresa 2015 e 28,8% da Vinha da Ponte 2015. As uvas foram transportadas em caixas de 22 kg de capacidade e sujeitas a uma rigorosa triagem em mesa de escolha à entrada da adegas. Após um desengace total e pisa em lagar tradicional, 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.

Foram engarrafadas apenas 1615 Magnuns numeradas, numa homenagem aos quatro séculos de história da Quinta do Crasto (1615-2015).

Envelhecimento

Quinta do Crasto Honore 2015 estagiou 20 meses em barricas 100% novas de carvalho.

Nota de Prova

Um Vinho de identidade única que apresenta no nariz uma extraordinária intensidade aromática de elegantes notas de especiaria, aromas de esteva e frescos aromas de frutos silvestres do Douro. Na prova de boca apresenta um início muito elegante mas cheio de intensidade. Um vinho de excelente volume, estrutura compacta composta por taninos de textura elegante e muito bem envolvidos em notas retro nasais de frutos silvestres do Douro. Termina fresco e muito persistente. Um vinho memorável que impressiona pela sua complexidade e pela sua identidade única e que beneficiará positivamente com o envelhecimentos em garrafa.

Informação Técnica

Idade das Vinhas

Centenárias

Exposição, Solo e Altitude

Vinha da Ponte
190-210 metros; Nascente/Sul
Vinha Maria Teresa
120-190 metros; Nascente

Álcool

14,5%

Dados Analíticos

Acidez Total: 5,1 gr/L
pH: 3,57
Açúcar Residual: 1,8 gr/L

Enólogo

Manuel Lobo

Temperatura de Consumo

16-18°

Sistematização

Vinha tradicional
em socacos

Engarrafamento

Outubro 2017

