



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

ROQUETTE & CAZES 2019

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

Depois de 2017 e 2018, com produções significativamente abaixo da média da última década, o ano de 2019 mostrou-se mais generoso em quantidade e mais na linha da média produtiva a que estamos habituados na Quinta do Crasto. No entanto, não deixou de ser um ano considerado desafiante, após um inverno e primavera secos, que levaram a baixos níveis de reservas de água no solo para as necessidades das videiras. Verificámos, no entanto, que nos meses de junho, julho e agosto, as videiras se mostravam com áreas foliares equilibradas e de aparência saudável, não indicando elevados sintomas de stress hídrico. Atribuimos este equilíbrio às temperaturas amenas (menos 5°C que a média dos últimos 5 anos na Quinta do Crasto) que se fizeram sentir desde maio até final de agosto. Este fator contribuiu positivamente para que o período de maturação das uvas durante os meses de julho e agosto decorresse de forma lenta e muito equilibrada. Como resultado, alcançámos níveis excepcionais de maturação da uva. A vindima de 2019 decorreu com muita tranquilidade, onde as noites frias e os dias quentes e secos, permitiram que as uvas fossem vindimadas no momento certo. Essencial foi também a chuva ocorrida nos dias 21 e 22 de setembro, que veio ainda ajudar a refinar a maturação de algumas castas mais tardias, nomeadamente a touriga franca. Na colheita de 2019 recebemos as primeiras uvas brancas da Quinta do Crasto no dia 26 de agosto e terminamos a colheita no dia 11 de outubro com as últimas uvas das vinhas de maior altitude. Como balanço final, temos em 2019 vinhos brancos muito expressivos, com excelente concentração, mostrando extraordinária frescura. Os vinhos tintos são também reflexo do equilíbrio ocorrido durante o ciclo vegetativo, apresentando-se como vinhos muito completos, onde podemos encontrar aromas vibrantes, excelente concentração, estrutura sólida e acima de tudo grande equilíbrio, indicando um excelente potencial de evolução.

Castas

60% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 15% Tinta Roriz

Vinificação

Todas as uvas são vindimadas manualmente e provêm, na sua maioria, da Quinta do Meco e de vinhas mais velhas no Douro Superior. À chegada da adega, passam na mesa de escolha onde é feita uma rigorosa seleção. Posteriormente, são desengaçadas, suavemente esmagadas e transferidas para cubas de fermentação em inox de formato troncocónico, onde iniciam a fermentação alcoólica com temperatura controlada. Durante o processo de fermentação é utilizada a técnica francesa de "délestage" que, quando efetuada em cubas de formato troncocónico, tem como objetivo principal aumentar a superfície de contacto pelicular no momento em que o mosto/vinho é lixiviado por cima das massas (chapéu). Como resultado obtém-se um vinho concentrado e complexo, que respeita a elegância e foge à rusticidade.

Envelhecimento

O Roquette & Cazes estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu cerca de 18 meses.

Nota de Prova

De cor ruby carregada, apresenta uma excelente intensidade aromática, de frescos frutos vermelhos e notas suaves de especiaria fina. Na boca inicia sedutor, evoluindo para um vinho de excelente estrutura, composto por taninos de textura aveludada. Termina cheio de complexidade e persistência. Um vinho que realça as técnicas de vinificação de Bordéus, em perfeita sintonia com a identidade do Douro.

Informação Técnica

Idade das Vinhas Idade média 25 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente - Sul - Poente - Norte 120-450 metros	Álcool 14,5%	Dados Analíticos Acidez Total: 5,2 gr/L pH: 3,62 Açúcar Residual: 1,7 gr/L	Enólogos Daniel Llose (Château Lynch-Bages) e Manuel Lobo (Quinta do Crasto)
Temperatura de Consumo 16-18°	Sistematização Vinha ao Alto Vinha em patamares de 1 e 2 bardos	Engarrafamento Janeiro 2022		

