



QUINTA DO
CRASTO
SINCE 1615

CRASTO BRANCO 2025

Denominação de Origem
Douro

Ano Vinícola

O ano vitícola de 2025 no Douro iniciou-se com um inverno quente e seco, condição que contribuiu para um atraso no ciclo vegetativo da vinha. Com a chegada da primavera, registaram-se temperaturas amenas e precipitações irregulares, favorecendo o crescimento vegetativo das videiras. A floração decorreu num contexto climático desafiante, que implicou uma vigilância permanente e intervenções oportunas na vinha. A partir de junho, as condições meteorológicas alteraram-se significativamente. As temperaturas elevadas e a escassez de precipitação durante os meses de junho, julho e a primeira quinzena de agosto, associadas ao atraso fenológico observado desde o início da campanha, limitaram a multiplicação celular e por sua vez o crescimento dos bagos. Como consequência, os cachos apresentaram bagos mais pequenos e de menor peso. O verão foi marcado por condições extremamente quentes e secas, com precipitação residual e sucessivas ondas de calor, particularmente no final de julho e durante agosto. A vindima decorreu sob condições frescas e estáveis, com temperaturas abaixo da média. Este conjunto de condições originou uma quebra de produção significativa, mas favoreceu excelentes níveis de concentração na uva em equilíbrio com uma frescura notável. Os vinhos brancos e rosés destacam-se pela sua expressão aromática precisa e complexa, aliada a uma acidez natural bem integrada, resultando em perfis tensos, frescos e equilibrados. Nos vinhos tintos, observa-se um nível excecional de maturação fenólica, refletida na intensidade e profundidade da cor, bem como na qualidade dos taninos, maduros e bem polimerizados. Apresentam estrutura sólida, textura fina e grande equilíbrio, com notável persistência em boca, antecipando um excelente potencial de evolução em garrafa. Nos Vinhos do Porto, o ano originou mostos de elevada concentração e qualidade. Apresentam intensidade aromática marcada, estrutura sólida e taninos bem integrados, sustentados por frescura e equilíbrio, resultando em vinhos elegantes, complexos e com elevado potencial de envelhecimento.

Castas

40% Viosinho ; 30% Gouveio; 30% Rabigato

Vinificação

As uvas, provenientes de talhões previamente seleccionados, foram transportadas em caixas de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após desengace e prensagem suave, o mosto obtido foi transferido para cuba de inox, onde permaneceu a 8°C, em decantação, durante 48 horas. A fermentação alcoólica ocorreu em cuba de inox, a temperatura controlada, ao longo de aproximadamente 30 dias.

Envelhecimento

O Crasto Branco foi fermentado em cubas de inox onde permaneceu em estágio por três meses sobre borras finas, com realização de bâtonnage parcial.

Nota de Prova

De cor citrina-pálida, apresenta um perfil aromático expressivo, dominado por notas cítricas frescas, em harmonia com subtis apontamentos florais que evocam flor de laranjeira. Na boca, evidencia a identidade das vinhas de altitude, destacando-se pela frescura e equilíbrio. Revela textura elegante, suportada por uma delicada mineralidade que acrescenta profundidade. Termina longo, fresco e persistente, com uma prova marcada pela precisão e harmonia.



Informação Técnica

Idade das Vinhas Média 15 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente - Norte - Sul 500-600 metros / Granítico	Álcool 12%	Enologia Cátia Barbeta Manuel Lobo	Engarrafamento Janeiro 2026
Temperatura de Consumo 8-10°	Sistematização Vinha ao Alto; Vinha em patamares de 1 e 2 bardos	Dados Analíticos Acidez Total: 5,9 gr/L pH: 3,41 Açúcares Totais (Glu + Frut) : 0,69 g/L	 VEGAN	