



QUINTA DO CRASTO

Single Quinta Port and Douro Wines

CRASTO ROSÉ 2017

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

A vindima de 2017 fica na história da Quinta do Crasto como a vindima mais precoce de sempre. Um inverno com níveis de chuva baixos, combinado com temperaturas amenas, fez com que o ciclo vegetativo da videira iniciasse mais cedo do que o habitual. Os baixos níveis de precipitação mantiveram-se baixos durante todo o ciclo vegetativo, levando as videiras a um stress hídrico moderado e a uma consequente adaptação natural das cepas a estas condições adversas. Iniciamos a vindima no dia 8 de agosto com as primeiras uvas para vinho branco. As uvas para vinho rosé foram vindimadas a 22 de agosto. Esta decisão foi muito importante pois conseguimos os níveis de frescura e acidez natural que desejávamos. No dia 18 de agosto começamos a vindimar as uvas tintas provenientes da Quinta da Cabreira, no Douro Superior, onde temos a possibilidade de regar, o que se veio a verificar fundamental para manter as videiras a trabalharem de forma equilibrada, originando assim uvas em perfeitas condições de maturação. No final de agosto as temperaturas noturnas baixaram significativamente, contribuindo a concluir a maturação das uvas. A chegada das noites frias e dos dias quentes originaram uvas em perfeito equilíbrio, pelo que iniciamos a vindima das primeiras uvas tintas na Quinta do Crasto. Setembro continuou seco, permitindo que a vindima decorresse da melhor forma. Terminamos a vindima também muito mais cedo do que o habitual, mais precisamente no dia 19 de setembro. Como balanço geral, podemos dizer que 2017 foi um ano de menor produção, onde as videiras apresentaram cachos mais pequenos e uvas de menor diâmetro, mas com uma excelente concentração e uma ótima relação entre a película e a polpa. Um ano desafiante para as equipas de viticultura e enologia, onde foi essencial não falhar na data certa de vindima, para se maximizar a qualidade. 2017 ficará certamente registado na história como um ano de vinhos excecionais.

Castas

85% Tinta Roriz; 15% Touriga Nacional

Vinificação

As uvas, provenientes de talhões previamente selecionados, foram transportadas em caixas de plástico alimentar de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Foram posteriormente desengaçadas e prensadas de forma muito suave, sendo apenas aproveitado o mosto lágrima, tendo sido de seguida 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

3 meses em cubas de aço inox, em processo parcial de trabalho de borras finas ou «bâtonnage»

Nota de Prova

Vinho de cor salmão brilhante, com uma excelente frescura aromática, onde se destacam cativantes notas de frutos silvestres do Douro, em perfeita sintonia com elegantes notas florais. Em boca apresenta um início muito apelativo que dá lugar a um vinho de bom volume e estrutura polida, composta por taninos de textura suave e excelente mineralidade. Um vinho envolvente, de grande equilíbrio, que termina muito refrescante.



Informação Técnica

Idade das Vinhas

Mais de 20 anos

Exposição, Solo e Altitude

Nascente - Sul | Xisto
400 m

Álcool

13%

Dados Analíticos

Acidez Total: 5,3 gr/L
pH: 3,23
Açúcar Residual: 3,5 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 2018