



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

CRASTO ROSÉ 2020

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

O ano de 2020 foi extremamente exigente, não só devido à pandemia global, mas também devido às condições climáticas bastante rigorosas, apresentando-se como um ano quente e seco durante o período crucial de maturação da uva. Este foi o Inverno mais quente desde 2005, tendo sido, no entanto, registada elevada precipitação, em especial no mês de Dezembro, tanto na Quinta da Cabreira (Douro Superior) como na Quinta do Crasto (Cima Corgo). Os meses de Março a Junho foram igualmente acompanhados de elevada precipitação e temperaturas altas, que levaram a um abrolhamento precoce, cerca de dez dias mais cedo que o habitual. Durante este período existiu maior pressão devido à possibilidade de aparecimento de doenças na vinha, sendo fundamental um acompanhamento permanente e muito rigoroso pela equipa de viticultura para evitar possíveis focos de infecção. Julho e Agosto foram meses quentes, mas felizmente existiu alguma disponibilidade de água no solo que garantiu a correcta maturação da uva. No entanto, foi fundamental não falhar o ponto óptimo de vindima de forma a evitar a ameaça da desidratação da uva. A vindima teve início a 17 de Agosto e terminou a 25 de Setembro. Foi uma vindima de menor produção com as videiras a apresentarem cachos mais pequenos e uvas de menor diâmetro, com uma óptima relação entre a película e a polpa, e consequentemente uma excelente concentração. Uma vindima marcada pela pandemia Covid-19 mas, com todo o profissionalismo e dedicação da equipa da Quinta do Crasto, deu origem à produção de vinhos brancos com excelente equilíbrio, frescura e definição aromática e vinhos tintos muito completos, com fruta muito expressiva, textura sedutora e excelente persistência.

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 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, com taninos ligeiros de textura suave e excelente mineralidade. Um vinho muito sedutor que 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
13%

Dados Analíticos
Acidez Total: 6,1 gr/L
pH: 3,2
Açúcar Residual: 3 gr/L

Enólogo
Manuel Lobo

Temperatura de Consumo
8-10°

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

Engarrafamento
Março 2021