



QUINTA DO
CRASTO
SINCE 1615

CRASTO ROSÉ 2024

Denominação de Origem
Douro

Ano Vinícola

O ano vitícola de 2024 no Douro foi marcado por condições climáticas favoráveis, com temperaturas moderadas e precipitação próxima da média histórica. Na Quinta do Crasto, o acumulado de precipitação foi de 581,8 mm, ligeiramente abaixo da média dos últimos 30 anos (627,8 mm), e a temperatura média ficou 0,54°C acima da normal climatológica. Já na Quinta da Cabreira, no Douro Superior, a precipitação foi de 561,6 mm, 12% superior à média dos últimos 20 anos. Embora as condições climáticas tenham favorecido o desenvolvimento da vinha, também resultaram numa forte pressão potencial de doenças como míldio, oídio e podridão, agravada pela precipitação e temperaturas favoráveis entre abril e julho. Contudo, a gestão rigorosa da vinha evitou qualquer impacto na qualidade. Durante o Verão, as temperaturas amenas durante o dia e as noites frescas promoveram um processo de maturação lento e equilibrado, permitindo o pleno desenvolvimento e equilíbrio de todos os compostos presentes nos bagos. Apesar da ausência de chuvas na fase final da maturação, a precipitação ocorrida nos meses anteriores garantiu o conforto hídrico necessário, mantendo as videiras com boa vitalidade até o término da formação e maturação dos cachos. As condições favoráveis durante a maturação, juntamente com o monitoramento constante dos parâmetros climáticos e da humidade do solo, permitiram uma vindima gradual e excepcional, com as uvas atingindo o ponto ótimo de maturação entre agosto e outubro. A vindima no centro de vinificação da Quinta do Crasto teve início no dia 20 de Agosto e terminou no dia 9 de outubro. Os vinhos de 2024 refletem o equilíbrio e a harmonia deste ano vitícola. Os vinhos brancos e rosés destacam-se pela sua intensidade vibrante, complexidade aromática envolvente e acidez natural, que proporciona frescura e vitalidade. Já os vinhos tintos impressionam pela profundidade cromática, elegância notável e estrutura robusta, com taninos maduros que conferem uma textura sedosa e refinada. Os Vinhos do Porto, beneficiados pelo Verão quente, apresentam uma intensidade aromática cativante e uma estrutura sólida. O ano de 2024 revelou-se verdadeiramente excepcional, com vinhos de excelente qualidade que evidenciam o perfeito alinhamento entre as condições naturais e a viticultura, destacando-se pela sua excelência e carácter único.

Castas

85% Touriga Nacional. 15% Tinta Roriz

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 adegas. Posteriormente, foram desengaçadas e suavemente prensadas, tendo sido aproveitado apenas o mosto lágrima, que foi transferido para cubas de inox, onde permaneceu a uma temperatura de 8°C durante 48 horas para decantação. A fermentação alcoólica decorreu de seguida em cubas de inox, a uma temperatura controlada de cerca 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

De tonalidade salmão brilhante e aspecto límpido, revela no nariz uma frescura notável, com aromas bem definidos de frutos silvestres do Douro, em equilíbrio com elegantes notas florais. Em boca, apresenta um ataque vivo e preciso, com uma acidez equilibrada que realça a sua estrutura delicada e textura envolvente. A mineralidade, bem integrada, contribui para a complexidade do conjunto, conduzindo a um final persistente, fresco e harmonioso. Um rosé de perfil sofisticado, que evidencia a pureza da origem e o rigor do processo enológico.



Informação Técnica

Idade das Vinhas Mais de 20 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente - Norte Xisto - 450m	Álcool 12,5%	Dados Analíticos Acidez Total: 5,1 gr/L pH: 3,41 Açúcar Residual: 2,1 gr/L	Enólogo Cátia Barbeta Manuel Lobo
Temperatura de Consumo 8-10°	Sistematização Vinha ao alto e vinha em patamares de 1 e 2 bardos	Engarrafamento Abril 2025	 VEGAN	

Quinta do Crasto - Gouvinhas
5060-063 Sabrosa
Portugal

www.quintadocrasto.wine



Email: crasto@quintadocrasto.pt
Tel.: +351 254 920 020
Fax: +351 254 920 788