



QUINTA DO
CRASTO
SINCE 1615

CRASTO ROSÉ 2025

Denominação de Origem
Douro

Ano Vinícola

O ano vitícola de 2025 foi marcado por condições globalmente quentes e secas nas duas sub-regiões onde se encontram as nossas propriedades, com precipitação inferior à média e distribuição irregular ao longo do ciclo. O inverno e a primavera apresentaram episódios de chuva relevantes, assegurando algumas reservas hídricas, enquanto o verão foi caracterizado por temperaturas muito elevadas e sucessivas ondas de calor prolongadas. Agosto destacou-se pela intensidade térmica, contrastando com um mês de setembro mais fresco, que favoreceu uma evolução equilibrada da maturação. A pressão de míldio foi significativa na primavera, exigindo um acompanhamento técnico rigoroso. As elevadas temperaturas e o stress hídrico condicionaram o desenvolvimento vegetativo e reprodutivo, resultando numa redução generalizada da produção e em bagos de menor dimensão.

A vindima iniciou-se precocemente, em meados de agosto, decorrendo sob condições maioritariamente secas até ao seu final. As temperaturas mais amenas de setembro permitiram alcançar maturações mais homogêneas, contribuindo para um potencial qualitativo muito promissor, apesar das quebras de produção registadas. 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 densa e grande equilíbrio, com notável persistência em boca e uma expressão varietal definida, 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

85% Touriga Nacional. 15% Tinta Roriz

Vinificação

As uvas, provenientes de talhões previamente selecionados, foram transportadas em caixas de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. 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 em cubas de inox, a uma temperatura controlada durante um período de aproximadamente 30 dias.

Envelhecimento

3 meses em cubas de aço inox, em processo parcial de trabalho de borras finas ou *bâtonnage*.

Nota de Prova

Cor salmão pálido, com brilho atrativo e aspeto límpido. O aroma evidencia boa definição, destacando notas de pequenos frutos vermelhos, típicos do Douro, bem articuladas com subtis nuances florais. Na boca, revela-se fresco e equilibrado, com acidez viva que confere precisão, apoiada por uma textura suave e envolvente. Apresenta ainda uma componente mineral discreta, que acrescenta dimensão e elegância. O final é fresco, harmonioso e de persistência agradável. Um rosé de grande elegância, que expressa com clareza a identidade da sua origem e o rigor que marca a sua produção.



Informação Técnica

Idade das Vinhas Mais de 20 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente - Norte Xisto - 450m	Álcool 12,5%	Enologia Cátia Barbeta Manuel Lobo	Engarrafamento Janeiro 2026
Temperatura de Consumo 8-10°	Sistematização Vinha em patamares de 2 bardos	Dados Analíticos Acidez Total: 5,2 gr/L pH: 3,42 Açúcares Totais (Glu + Frut) : 0,84 g/L		



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