

CRASTO SUPERIOR BRANCO 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

60% Viosinho; 40% Verdelho

Vinificação

As uvas, provenientes do Douro Superior, foram transportadas em caixas de capacidade de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Foram posteriormente desengaçadas e prensadas. O mosto foi transferido para cuba de inox onde decantou a uma temperatura de 8°C durante 48 horas. A fermentação alcoólica foi iniciada em cuba de inox e posteriormente o vinho foi transferido para barricas de carvalho francês onde terminou a fermentação, com temperatura controlada de 14°C, durante um período de aproximadamente 45 dias.

Envelhecimento

O Crasto Superior Branco estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu 6 meses, em processo de trabalho de borras finas bâtonnage com as barricas assentes num sistema rotativo que permite o levantamento das borras sem incorporação de oxigénio. Barrica nova 50% / Barrica usada 50%. | Barrica carvalho Francês – 85% / Barrica de carvalho Francês com topos em acácia – 15%

Nota de Prova

De cor limão pálido, com boa limpidez e brilho, apresenta uma notável intensidade, pureza e definição aromática. No nariz, destacam-se notas cítricas frescas — como lima e toranja — delicadamente integradas com sugestões florais de flor de laranjeira, sustentadas por uma vibrante matriz mineral. Em boca, revela-se muito fresco, preciso e tenso, com uma acidez natural viva que lhe imprime uma notável energia. Evolui com profundidade, equilíbrio e frescura para um vinho de grande seriedade, com excelente volume e textura envolvente. Um vinho de perfil claramente gastronómico, que termina longo, persistente e preciso. A sua acidez natural bem integrada e a sua estrutura sólida e equilibrada, sugerem excelente capacidade de envelhecimento em garrafa.

Informação Técnica

Idade das Vinhas

28 Anos

Exposição e Altitude

Nascente - Norte
600 metros

Álcool

12,5%

Dados Analíticos

Acidez Total: 6,1 gr/L
pH: 3,34
Açúcar Residual: 1,6 gr/L

Enólogo

Cátia Barbeta
Manuel Lobo

Temperatura de Consumo

8-10°

Sistematização

Vinha ao Alto;
Vinha em patamares
de 1 e 2 bardos

Engarrafamento

Junho 2025



VEGAN

