



CRASTO SUPERIOR BRANCO 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 mildio 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 excepcional 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

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 teve início em cuba de inox e prosseguiu em barricas de carvalho francês, onde foi concluída sob temperatura controlada de 14 °C, ao longo de cerca de 45 dias.

Envelhecimento

O Crasto Superior Branco estagiou durante 6 meses em barricas de carvalho francês, com trabalho regular sobre borras finas (bâtonnage). As barricas permaneceram assentes num sistema rotativo, que permite o levantamento das borras finas de forma homogênea, sem incorporação de oxigénio. O estágio foi realizado maioritariamente em barricas de carvalho francês (85%), complementadas por 15% de barricas de carvalho francês com topos em acácia. Da totalidade das barricas 50% eram novas e 50% usadas.

Nota de Prova

De cor limão pálido, com excelente limpidez e brilho, revela desde o primeiro contacto uma expressão aromática distinta, marcada pela pureza e precisão. No nariz, destacam-se aromas cítricos de lima e toranja, acompanhados por delicadas nuances florais e uma subtil componente mineral que reforça a sua identidade e frescura. Na boca apresenta-se vibrante e elegante, sustentado por uma acidez natural firme e perfeitamente integrada. Mostra grande tensão, equilíbrio e profundidade, evoluindo com textura envolvente e volume notável. De perfil claramente gastronómico, termina longo, fresco e persistente, com elevada precisão. A sua estrutura harmoniosa, aliada à acidez natural e à concentração equilibrada, permite antecipar uma excelente evolução em garrafa.



Informação Técnica

Idade das Vinhas
Mais de 20 anos

Exposição, Solo e Altitude
Nascente - Norte
Granito - Xisto - 450-600 metros

Álcool
12,5%

Enologia
Cátia Barbeta
Manuel Lobo

Engarrafamento
Junho 2026

Temperatura de Consumo
8-10°

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

Dados Analíticos
Acidez Total: 6,1 gr/L
pH: 3,33
Açúcares Totais (Glu + Frut) : 0,71 g/L

