



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

FLOR DE CRASTO 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 mísio, 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% Rabigato, 30% Côdega do Larinho e 10% Moscatel Galego Branco

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 prensadas. O mosto foi 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 temperatura controlada durante um período de aproximadamente 30 dias.

Envelhecimento

Em cubas de inox

Nota de Prova

Apresenta-se com uma tonalidade limão pálido e brilho cristalino. No nariz, revela uma combinação expressiva e complexa de aromas de frutas tropicais frescas, como maracujá e ananás, em perfeita sintonia com elegantes notas florais de flor de laranjeira. Na boca, destaca-se pela frescura e elegância, com bom volume, acidez equilibrada e uma textura envolvente. O perfil é vibrante e preciso, culminando num final persistente, elegante e marcadamente sedutor.

Informação Técnica

Idade das Vinhas Mais de 20 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente-Norte Granítico / 600 metros	Álcool 12%	Dados Analíticos Acidez Total: 6,2 gr/L pH: 3,39 Açúcar Residual: 1,9 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 Abril 2025		 VEGAN