



FLOR DE CRASTO TINTO 2022

Denominação de Origem
Douro

Ano Vinícola

2022 caracterizou-se por ser um ano extremamente seco. A reduzida precipitação ao longo da maior parte do ciclo vegetativo, tal como as altas temperaturas registadas durante os meses de Primavera e Verão, tiveram um impacto significativo quer na quantidade quer na maturação da uva. O período de Inverno, ou de dormência das videiras, entre Novembro e Fevereiro registou valores muito baixos de precipitação e a partir de Junho a região entrou em seca severa, tendo sido atingido 46,5°C no Pinhão, o valor mais alto alguma vez registado em Portugal. De referir que as temperaturas mínimas durante a noite nestes períodos foram igualmente elevadas, não permitindo a recuperação das videiras no período nocturno. Devido às temperaturas elevadas, houve uma antecipação da “floração” e da fase de “pintor”. Apesar de se ter verificado uma “boa nascedora de cachos”, o impacto das condições climáticas foi significativo, com os cachos e os bagos a apresentarem-se de menor dimensão do que o habitual, demonstrando também a extrema resiliência das videiras, que se “defenderam” da seca que se instalou logo no início do seu ciclo. Os controlos de maturação foram antecipados para o início de Agosto, tendo a vindima sido iniciada a 18 de Agosto, com as castas brancas. Esta foi a segunda vindima mais precoce, a seguir à de 2017. As análises de maturação demonstravam alguma anormalidade no desenvolvimento dos compostos do bago, com teores de açúcar e níveis de acidez baixos em relação aos valores médios, situação explicada pelas condições climáticas verificadas. Apesar das condições climáticas incomuns ao longo do ano, as vinhas velhas da Quinta do Crasto acabaram por surpreender positivamente, com as videiras a terem uma boa adaptação, com uma produção de excelente qualidade. Este bom desempenho explica-se pela idade das videiras, com bom sistema radicular, capaz de chegar a solos mais profundos e com algum nível de humidade, porte e sistema de condução que as defende do stress hídrico e baixas produções. A exposição e essencialmente a cota das diferentes parcelas foram factores preponderantes em termos de produção, sendo que as cotas mais baixas apresentaram níveis de rendimento muito inferiores, quando comparados com parcelas e vinhas de cotas mais altas. A precipitação que ocorreu na segunda semana de Setembro teve uma importância tremenda em termos de qualidade dos mostos. Apesar de ter forçado a parar a vindima, verificou-se um “desbloqueio” das videiras que reagiram rapidamente a esta disponibilidade de água, levando a um aumento de rendimentos e de álcool dos mostos, não comprometendo a parte sanitária da produção. O ano de 2022 foi definitivamente desafiante, com os vinhos a apresentarem teores alcoólicos moderados, com acidez equilibrada, cores estáveis e boa estrutura, mas acima de tudo uma elegância fantástica!

Castas

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

Vinificação

As uvas vindimadas manualmente e transportadas em caixas de 22 kg foram sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega, antes de serem desengaçadas e esmagadas. Em seguida foram encaminhadas para cubas troncocónicas de inox, onde se iniciou a fermentação alcoólica sob rigoroso controlo de temperatura. Concluída a fermentação alcoólica, procedeu-se a uma prensagem suave.


Envelhecimento

Em cubas de aço inoxidável com temperatura controlada.

Nota de Prova

De cor rubi intensa, revela no aroma delicadas nuances florais harmoniosamente combinadas com notas vibrantes de frutos vermelhos. Em boca, destaca-se pela sua elegância, revelando um bom volume, textura suave e taninos finamente trabalhados. Um vinho envolvente, que se prolonga num final equilibrado e marcado por uma refrescante vivacidade.

Informação Técnica

Idade das Vinhas 10 a 16 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente-Sul-Poente-Norte 120-450 metros	Álcool 13,5%	Dados Analíticos Acidez Total: 5,0 gr/L pH: 3,67 Açúcar Residual: 1,6 gr/L	Enologia Cátia Barbata Manuel Lobo
Temperatura de Consumo 16-18°	Sistematização Vinha ao Alto; Vinha em patamares de 1 e 2 bardos	Engarrafamento Setembro 2025	 VEGAN	

Quinta do Crasto - Gouvinhães
5060-063 Sabrosa
Portugal

www.quintadocrasto.wine



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

