



QUINTA DO CRASTO LBV PORTO 2019

Denominação de Origem
Porto

Ano Vinícola

Depois de 2017 e 2018, com produções significativamente abaixo da média da última década, o ano de 2019 mostrou-se mais generoso em quantidade e mais na linha da média produtiva a que estamos habituados na Quinta do Crasto. No entanto, não deixou de ser um ano considerado desafiante, após um inverno e primavera secos, que levaram a baixos níveis de reservas de água no solo para as necessidades das videiras. Verificámos, no entanto, que nos meses de junho, julho e agosto, as videiras se mostravam com áreas foliares equilibradas e de aparência saudável, não indicando elevados sintomas de stress hídrico. Atribuímos este equilíbrio às temperaturas amenas (menos 5°C que a média dos últimos 5 anos na Quinta do Crasto) que se fizeram sentir desde maio até final de agosto. Este fator contribuiu positivamente para que o período de maturação das uvas durante os meses de julho e agosto decorresse de forma lenta e muito equilibrada. Como resultado, alcançámos níveis excepcionais de maturação da uva. A Vindima de 2019 decorreu com muita tranquilidade, onde as noites frias e os dias quentes e secos, permitiram que as uvas fossem vindimadas no momento certo. Essencial foi também a chuva ocorrida nos dias 21 e 22 de setembro, que veio ainda ajudar a refinar a maturação de algumas castas mais tardias, nomeadamente a touriga franca. Na colheita de 2019 recebemos as primeiras uvas brancas da Quinta do Crasto no dia 26 de agosto e terminamos a colheita no dia 11 de outubro com as últimas uvas das vinhas de maior altitude. Como balanço final, temos em 2019 vinhos brancos muito expressivos, com excelente concentração, mostrando extraordinária frescura. Os vinhos tintos são também reflexo do equilíbrio ocorrido durante o ciclo vegetativo, apresentando-se como vinhos muito completos, onde podemos encontrar aromas vibrantes, excelente concentração, estrutura sólida e acima de tudo grande equilíbrio, indicando um excelente potencial de evolução.

Castas
Vinhas Velhas - Field Blend

Vinificação

As uvas, provenientes de Vinhas Velhas, foram vindimadas manualmente e transportadas em caixas de plástico alimentar. À entrada na adega, foram submetidas a uma rigorosa triagem. Seguiu-se um suave esmagamento, sem desengace, após o qual as uvas foram encaminhadas para lagares tradicionais, onde foram pisadas em intervalos regulares. A fermentação alcoólica foi interrompida pela adição de aguardente vínica.

Envelhecimento

Estagiou durante cerca de 5 anos em tonéis de carvalho com capacidade de 9.000 litros. Foi engarrafado sem qualquer colagem ou filtração, mantendo assim toda a sua autenticidade e estrutura. Como resultado, é natural que desenvolva um ligeiro depósito durante o envelhecimento em garrafa.

Nota de Prova

De cor violeta profunda, quase opaca, revela no nariz notas frescas de esteva, amoras silvestres e delicadas nuances de cacau. Na boca, apresenta uma evolução envolvente, sustentada por uma excelente estrutura, com taninos sólidos, de textura fina, perfeitamente integrados com elegantes aromas de frutos silvestres. O final é harmonioso, longo e persistente. Por não ter sido sujeito a qualquer filtração, possui grande potencial de envelhecimento em garrafa.

Informação Técnica

Idade das Vinhas Mais de 60 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente - Sul; Xisto 120 a 450m	Álcool 20%	Dados Analíticos Acidez Total: 3,9 gr/L pH: 3,79 Açúcar Residual: 102 gr/L Baumé - 3,8	Enólogo Cátia Barbeta Manuel Lobo
Temperatura de Consumo 14-16°	Sistematização Vinha tradicional em socalcos	Engarrafamento Novembro 2024	 VEGAN	

