



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

QUINTA DO CRASTO LBV PORTO 2020

Denominação de Origem

Porto

Ano Vinícola

O ano de 2020 foi extremamente exigente, não só devido à pandemia global, mas também devido às condições climáticas bastante rigorosas, apresentando-se como um ano quente e seco durante o período crucial de maturação da uva. Este foi o Inverno mais quente desde 2005, tendo sido, no entanto, registada elevada precipitação, em especial no mês de Dezembro, tanto na Quinta da Cabreira (Douro Superior) como na Quinta do Crasto (Cima Corgo). Os meses de Março a Junho foram igualmente acompanhados de elevada precipitação e temperaturas altas, que levaram a um abrolhamento precoce, cerca de dez dias mais cedo que o habitual. Durante este período existiu maior pressão devido à possibilidade de aparecimento de doenças na vinha, sendo fundamental um acompanhamento permanente e muito rigoroso pela equipa de viticultura para evitar possíveis focos de infecção. Julho e Agosto foram meses quentes, mas felizmente existiu alguma disponibilidade de água no solo que garantiu a correcta maturação da uva. No entanto, foi fundamental não falhar o ponto óptimo de vindima de forma a evitar a ameaça da desidratação da uva. A vindima teve início a 17 de Agosto e terminou a 25 de Setembro. Foi uma vindima de menor produção com as videiras a apresentarem cachos mais pequenos e uvas de menor diâmetro, com uma óptima relação entre a película e a polpa, e consequentemente uma excelente concentração. Uma vindima marcada pela pandemia Covid-19 mas, com todo o profissionalismo e dedicação da equipa da Quinta do Crasto, deu origem à produção de vinhos brancos com excelente equilíbrio, frescura e definição aromática e vinhos tintos muito completos, com fruta muito expressiva, textura sedutora e excelente persistência.

Castas

Vinhas Velhas - Field Blend

Vinificação

As uvas, provenientes de Vinhas Velhas, foram transportadas em caixas de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após um suave esmagamento, sem desengace, foram encaminhadas para um lagar tradicional onde foram pisadas em intervalos regulares. A fermentação alcoólica foi interrompida de forma precisa com a adição de aguardente vínica, garantindo o equilíbrio desejado entre o teor alcoólico e o açúcar residual.

Envelhecimento

O Quinta do Crasto LBV 2020 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 tonalidade violeta intensa, revela no nariz uma expressão aromática complexa, marcada por notas frescas de esteva e frutos silvestres maduros, complementadas por discretos apontamentos provenientes do estágio em tonel, que contribuem para a sua profundidade aromática e sofisticação. Em boca, apresenta uma evolução envolvente, apoiada por uma estrutura sólida e equilibrada, com taninos firmes, de grão fino e integração perfeita. O final é longo, persistente e harmonioso. Por não ter sido filtrado, mantém todo o seu carácter natural e apresenta um elevado potencial de envelhecimento em garrafa. Um LBV que expressa a consistência e o carácter que definem esta categoria.

Informação Técnica

Idade das Vinhas
Mais de 60 anos

Exposição, Solo e Altitude
Nascente - Sul; Xisto
120 a 450m

Álcool
19,5%

Dados Analíticos
Acidez Total: 4,1 gr/L
pH: 3,74

Enólogia
Cátia Barbeta
Manuel Lobo

Temperatura de Consumo
14-16°

Sistematização
Vinha tradicional
em socacos

Engarrafamento
Fevereiro 2026

Açúcar Residual: 101 gr/L
Baumé - 3,9



VEGAN