



# QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

## CRASTO RESERVA VINHAS VELHAS 2023

### Denominação de Origem

Douro

### Ano Vinícola

O ano de 2023 caracterizou-se por ser mais um ano atípico no Douro: inverno quente e chuvoso, primavera quente e muito seca e um verão quente com elevadas precipitações nos meses de junho e setembro. Em termos do ciclo vegetativo, verificou-se um ligeiro atraso no abrolhamento, sendo que as condições de temperatura elevada na Primavera levaram a um adiantamento da floração e posterior adiantamento da fase de pintor. Este adiantamento da fase de pintor e da maturação, levaram à segunda vindima mais precoce no Crasto, tendo-se iniciado o corte dos brancos no dia 10 de agosto. O período de inverno registou valores superiores à média de precipitação e temperatura, nas sub-regiões do Cima Corgo (CC) e Douro Superior (DS), onde se encontram as nossas vinhas. Foram observados elevados valores cumulativos de chuva entre novembro e janeiro, e no mês de fevereiro valores muito baixos, quando comparados com os valores médios. Em ambas as sub-regiões, o mês de dezembro foi o mais chuvoso. Esta chuva abundante teve um impacto significativamente favorável nas reservas de água no solo, já que o ano de 2022 foi um dos mais secos e quentes desde que há registo. Neste período, os valores da temperatura foram mais elevados quando comparados com os valores médios dos últimos 30 anos. Relativamente aos meses de primavera, entre março e maio, os valores de precipitação foram muito baixos, principalmente quando comparados com a média dos últimos 30 anos. Durante este período, registaram-se igualmente temperaturas acima da média dos últimos 30 anos nas duas sub-regiões, considerando-se o mês de abril bastante seco e quente devido às condições registadas. O final da primavera foi desta forma importante para repor as reservas de água no solo. Em relação ao verão, o mês de junho registou valores bastante elevados de precipitação em relação à média dos últimos 30 anos. Estes valores elevados de precipitação no Douro Superior foram acompanhados de queda de granizo, em especial no dia 12 de junho, com um total de 25,4 mm nesse dia, registados praticamente em menos de uma hora. Já os meses de julho e agosto foram bastante secos. As temperaturas médias, estiveram muito próximas dos valores médios, exceto no mês de agosto, que se registaram temperaturas muito elevadas. Apesar do início do mês de setembro ter reunido condições ótimas para finalizar a maturação e iniciar a colheita, na segunda metade do mês, com a ocorrência de algumas trovoadas, registaram-se elevados valores de precipitação verificados num curto espaço temporal. Foi também um mês com temperaturas mais baixas em relação à média, tendo sido considerado um mês fresco e chuvoso. O último mês do ano vitícola, outubro, foi igualmente marcado por elevados níveis de precipitação, principalmente quando comparado com a média dos últimos 30 anos. Apesar do desafio imposto pelas condições edafoclimáticas e pela grande pressão de doenças e pragas, as uvas chegaram à adega muito sãs e com maturações completas, resultando em vinhos muito equilibrados e elegantes, com boas cores, estrutura e cheios de carácter.

### Castas

Vinhos Velhas - *Field blend*

### Vinificação

As uvas provenientes de Vinhas Velhas, foram transportadas em caixas de 22 kg de capacidade e sujeitas a uma rigorosa triagem em mesa de escolha à entrada da adega. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada. No final da fermentação alcoólica, procedeu-se a uma prensagem suave.

### Envelhecimento

Crasto Reserva Vinhas Velhas 2023 estagiou em barricas de carvalho francês (85%) e carvalho americano (15%), onde permaneceu cerca de 18 meses.

### Nota de Prova

De cor rubi intensa, este vinho revela um perfil aromático complexo e envolvente, marcado pela sua profundidade e sofisticação. Frutos vermelhos maduros surgem em perfeita sintonia com notas subtils de vegetação silvestre, apontamentos frescos de esteva e de especiarias finas. Na boca, inicia-se elegante, evoluindo para um perfil estruturado e preciso, sustentado por taninos aveludados e perfeitamente integrados. É um vinho genuíno, com grande equilíbrio, frescura vibrante e um final longo e memorável. Uma expressão distinta e autêntica das vinhas velhas da Quinta do Crasto, que revela toda a sua complexidade e identidade.

### Informação Técnica

<b>Idade das Vinhas</b> Média de 70 anos	<b>Exposição, Solo e Altitude</b> Este - Sul - Oeste - Norte 120-450 m	<b>Álcool</b> 14,5%	<b>Dados Analíticos</b> Acidez Total: 5,4 gr/L pH: 3,71 Açúcar Residual: 1,6 gr/L	<b>Enologia</b> Cátia Barbeta Manuel Lobo
<b>Temperatura de Consumo</b> 16-18°	<b>Sistematização</b> Vinha tradicional em socalcos	<b>Engarrafamento</b> Outubro 2025		 <b>VEGAN</b>

