QUINTA DO CRASTO
SINCE 1615

QUINTA DO CRASTO TOURIGA FRANCA 2022

Denominação de Origem
Douro

Ano Vinícola
O ano de 2022 foi extremamente seco e quente, marcado por uma precipitação muito reduzida e temperaturas excepcionalmente elevadas, com forte impacto na produção e maturação das uvas. A seca severa instalou-se a partir de junho, acompanhada por sucessivas vagas de calor, tendo sido registadas temperaturas superiores a 40 °C em várias zonas da região. As condições extremas provocaram uma antecipação das fases de floração e pintor e contribuíram para a redução do tamanho dos cachos e bagos. Por outro lado, a seca levou a uma menor pressão de doenças e pragas. As elevadas temperaturas, nomeadamente durante a noite, dificultaram a recuperação das videiras e condicionaram o desenvolvimento dos compostos do bago, com níveis de açúcar e acidez inferiores às médias habituais. A vindima começou a 18 de agosto, sendo a segunda mais precoce de sempre, depois da de 2017. Apesar das condições adversas, as vinhas velhas da Quinta do Crasto demonstraram grande resiliência e produziram uvas de excelente qualidade. A idade das videiras, os sistemas radiculares profundos, o sistema de condução e a exposição e altitude das parcelas foram fatores determinantes para a sua capacidade de resistir ao stress hídrico. A precipitação ocorrida na segunda semana de setembro foi decisiva para a qualidade dos mostos, permitindo o desbloqueio das videiras e a sua rápida recuperação, sem comprometer o estado sanitário das uvas. Assim, 2022 foi um ano particularmente desafiante, que exigiu um trabalho rigoroso e articulado entre as equipas de viticultura e enologia. Apesar das dificuldades, os vinhos revelaram teores alcoólicos moderados, acidez equilibrada, cores estáveis, boa estrutura e uma notável elegância.



Castas
100% Touriga Franca

Vinificação
As uvas, provenientes dos melhores talhões de Touriga Franca da Quinta do Crasto, foram transportadas em caixas com capacidade para 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após o desengace total e um ligeiro esmagamento, o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inoxidável, com temperatura controlada. No final da fermentação alcoólica, procedeu-se a uma prensagem suave.

Envelhecimento
Estagiou em barricas de carvalho francês onde permaneceu 18 meses.

Nota de Prova
De cor violeta profunda e intensa, apresenta um perfil aromático fresco e expressivo, marcado por notas de frutos do bosque maduros, como amora, cassis e mirtilo, complementadas por delicadas notas de especiarias e discretos apontamentos florais. Na boca revela-se amplo e envolvente, com bom volume e uma estrutura sólida. Os taninos, firmes, finos e bem integrados, conferem profundidade e elegância à prova, prolongando-se num final fresco, persistente e equilibrado. Uma expressão autêntica da casta Touriga Franca, revelando um excelente potencial de evolução em garrafa.

Informação Técnica

Idade das Vinhas Vinhas plantadas em 1984	**Exposição, Solo e Altitude** Nascente - Sul - Poente - Norte 120 - 450 metros	**Álcool** 13%	**Enologia** Cátia Barbeta Manuel Lobo	**Engarrafamento** Maio 2025
Temperatura de Consumo 16-18º	**Sistematização** Vinha tradicional em socalcos	**Dados Analíticos** Acidez Total: 6 gr/L pH: 3,62 Açúcares Totais (Glu + Frut): <0,6		

VEGAN

Quinta do Crasto - Gouvinhas
5060-063 Sabrosa
Portugal

www.quintadocrasto.wine

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