



QUINTA DO CRASTO TOURIGA NACIONAL 2021

Denominação de Origem
Douro

Ano Vinícola

2021, ficará certamente marcado por um ano cheio de frescura e elegancia. Foi um ano de clima instável e consequentemente desafiante na vinha e na adega. O planeamento rigoroso e acompanhamento periodico, e capacidade de ajustamento foram essenciais para atingir a excelencia. Após um inverno rigoroso, com bons níveis de precipitação, as videiras iniciaram o ciclo vitícola com boas reservas, e as temperaturas amenas desde o abrolhamento até à fase do pintor, originou que as videiras não sentissem grande stress, o que levou a que o ciclo da videira adiantasse aproximadamente 15 dias comparativamente à média dos últimos 5 anos. Iniciamos a vindima na última semana de agosto com tempo quente e seco e noites frias. No início de setembro, mais propriamente no dia 01 e 02 de setembro, vieram as primeiras chuvas e também uma diminuição das temperaturas médias, e a vindima de forma serena e com temperaturas amenas. 2021 ficará na memória pela produção de vinhos cheios com excelente frescura, aromas muito finos, taninos de textura sedosa. Um ano muito elegante que deverá evoluir de forma muito positiva na garrafa.

Castas
100% Touriga Nacional

Vinificação

As uvas, provenientes dos melhores talhões de Touriga Nacional da Quinta do Crasto, foram transportadas em caixas de 22 kg de capacidade e sujeitas a uma rigorosa triagem 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

Quinta do Crasto Touriga Nacional 2021 estagiou em barricas de carvalho francês onde permaneceu 18 meses.

Nota de Prova

De cor intensa e quase opaca, realçada por reflexos violáceos marcantes, este vinho exibe uma expressão aromática fresca e vibrante. No nariz, surgem delicadas notas de violetas e flores do campo, em sintonia com notas puras de frutos silvestres típicos das encostas do Douro. Na boca, revela-se preciso e harmonioso, com uma elegância imediata que dá lugar a uma textura firme e envolvente. Os taninos, polidos e refrescantes, sustentam um conjunto coeso, que culmina num final prolongado, vivo e promissor. Um vinho com garra e sofisticação, concebido para evoluir com distinção ao longo do tempo.



Informação Técnica

Idade das Vinhas Vinhas plantadas em 1984	Exposição, Solo e Altitude Nascente - Sul - Poente - Norte 300 metros	Álcool 14%	Dados Analíticos Acidez Total: 5,2 gr/L pH: 3,66 Açúcar Residual: 1,6 gr/L	Enologia Cátia Barbeta Manuel Lobo
Temperatura de Consumo 16-18°	Sistematização Vinha em patamares de 2 bardos	Engarrafamento Janeiro 2024	 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