QUINTA DO CRASTO
SINCE 1615

QUINTA DO CRASTO TOURIGA NACIONAL 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 Nacional

Vinificação
As uvas, provenientes dos melhores talhões de Touriga Nacional 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
Quinta do Crasto Touriga Nacional 2022 estagiou em barricas de carvalho francês onde permaneceu 18 meses.

Nota de Prova
De cor profunda e intensa, com reflexos violeta, apresenta um perfil aromático fresco e elegante, marcado por notas florais de violeta e frutos silvestres característicos do Douro. Na boca apresenta-se envolvente e equilibrado, com uma textura sedosa e uma estrutura sólida. Os taninos, finos, firmes e refrescantes, estão bem integrados e conferem precisão e profundidade à prova. O final é longo, fresco e persistente, evidenciando um excelente potencial de evolução em garrafa. Uma expressão elegante e autêntica da grandiosa casta Touriga Nacional.

Informação Técnica

Idade das Vinhas Vinhas plantadas em 1984	**Exposição, Solo e Altitude** Nascente - Sul - Poente - Norte 300 metros	**Álcool** 13%	**Enologia** Cátia Barbeta Manuel Lobo	**Engarrafamento** Maio 2025
Temperatura de Consumo 16-18º	**Sistematização** Vinha em patamares de 2 bardos	**Dados Analíticos** Acidez Total: 6 gr/L pH: 3,61 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