



QUINTA DO CRASTO VINHA MARIA TERESA 2020

Denominação de Origem
Douro

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 - mistura de mais de 50 castas (já identificadas).

Vinificação

As uvas provenientes da vinha Maria Teresa, 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 pisa em lagar tradicional, 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 Vinha Maria Teresa 2020 estagiou durante cerca de 20 meses em barricas de carvalho 100% novas, sendo 90% de carvalho francês e 10 % de carvalho americano. O lote final resulta da seleção das melhores barricas.

Nota de Prova

De cor ruby intensa impressiona no nariz pela sua complexidade aromática onde se destacam aromas de frutos silvestres maduros envoltos em especiarias e notas frescas de bosque do Douro onde a esteva predomina. Na boca inicia poderoso e elegante com taninos bem estruturados e de textura suave. Termina longo e com uma notável e envolvente persistência. Um vinho singular e cheio de carácter que exprime toda a riqueza e profundidade da centenária vinha Maria Teresa e que com certeza, irá evoluir e surpreender por muitos anos.



Informação Técnica

Idade das Vinhas Mais de 100 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente, Xistoso 120-190 metros	Álcool 14,5%	Dados Analíticos Acidez Total: 5,2 gr/L pH: 3,59 Açúcar Residual: 1,6 gr/L	Enólogo Manuel Lobo Cátia Barbeta
Temperatura de Consumo 16-18°	Sistematização Vinha tradicional em socalcos	Engarrafamento Março 2023	 VEGAN	

Quinta do Crasto - Gouvinhas
5060-063 Sabrosa
Portugal

www.quintadocrasto.pt



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