QUINTA DO CRASTO
SINCE 1615

QUINTA DO CRASTO VINHA MARIA TERESA 2021

Denominação de Origem
Douro



Ano Vinícola
A vindima 2021 teve inicio no dia 23 de agosto, e ficará certamente marcada por um ano de grande frescura e elegância. Foi um ano de clima instável e, consequentemente, desafiante, tanto na vinha como na adega. O planeamento rigoroso, o acompanhamento regular e a capacidade de adaptação foram fundamentais para alcançar elevados níveis de qualidade. Após um inverno rigoroso, com bons níveis de precipitação, as videiras iniciaram o ciclo vegetativo com boas reservas. As temperaturas amenas registadas desde o abrolhamento até à fase do pintor permitiram um desenvolvimento equilibrado das videiras, sem ocorrência de stress significativo. Estas condições contribuíram para uma antecipação do ciclo vegetativo de aproximadamente 15 dias face à média dos últimos cinco anos. A vindima teve início na última semana de agosto, sob condições de tempo quente e seco, com noites frias. No início de setembro, nos dias 1 e 2, registaram-se as primeiras chuvas, acompanhadas por uma descida das temperaturas médias. Estas condições permitiram que a vindima prosseguisse de forma serena e com temperaturas mais amenas, contribuindo para uma maturação equilibrada das uvas. A vinha Maria Teresa atingio o seu ponto otimo nos dias 17 e 18 de setembro, datas em que foi vindimada. 2021 ficará na memória pela produção de vinhos de grande elegância, marcados por excelente frescura, aromas muito finos e taninos de textura sedosa. Um ano de grande equilíbrio e distinção, com um excelente potencial de evolução em garrafa.

Castas
Vinhas Velhas - *Field blend*

Vinificação
As uvas provenientes da vinha Maria Teresa foram transportadas em caixas com capacidade para 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem em mesa de escolha à entrada da adega. Após o desengace total e pisa tradicional em lagar, as uvas foram transferidas 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 Vinha Maria Teresa 2021 estagiou durante 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 rubi intensa, revela no nariz uma notável complexidade aromática, marcada por frutos silvestres maduros, envolvidos por delicadas notas de especiarias e frescas notas de bosque, onde se destaca a esteva. Na boca apresenta-se poderoso e elegante, com uma estrutura sólida e taninos firmes, de textura sedosa. Termina longo, equilibrado e persistente.
Um "vinho de vinha", de carácter singular, que traduz a identidade da centenária Vinha Maria Teresa e o seu profundo sentido de lugar. A sua estrutura e equilíbrio conferem-lhe um excelente potencial de evolução em garrafa.

Informação Técnica

Idade das Vinhas Centenária (mais de 100 anos)	**Exposição, Solo e Altitude** Nascente, Xistoso 120-190 metros	**Álcool** 14%	**Enologia** Cátia Barbeta Manuel Lobo	**Engarrafamento** Fevereiro 2024
Temperatura de Consumo 16-18º	**Sistematização** Vinha tradicional em socalcos	**Dados Analíticos** Acidez Total: 5,6 gr/L pH: 3,55 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