



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

QUINTA DO CRASTO VINTAGE PORTO 2021

Denominação de Origem

Porto

Ano Vinícola

2021 ficará certamente marcado por ser um ano cheio de frescura e elegância. Foi um ano de clima instável e conseqüentemente muito desafiante na vinha e na adega, onde o planeamento rigoroso, acompanhamento periódico e capacidade de ajustamento foram essenciais para atingir a excelência. Após um Inverno rigoroso, com bons níveis de precipitação, as videiras iniciaram o ciclo vitícola com boas reservas. As temperaturas amenas desde o abroalhamento até à fase do pintor originaram 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. A vindima iniciou-se na última semana de Agosto com dias quentes e secos e noites frias. Nos dias 1 e 2 de Setembro vieram as primeiras chuvas e também uma diminuição das temperaturas médias, com a vindima a evoluir de forma serena e com temperaturas amenas. Um ano que ficará na memória pela produção de vinhos cheios, com excelente frescura, aromas muito finos, taninos de textura sedosa. Um ano muito elegante que dará origem a vinhos com excelente potencial de evolução em garrafa.

Castas

Vinhas Velhas - Field Blend

Vinificação

As uvas, provenientes de Vinhas Velhas, foram transportadas em caixas de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após um suave esmagamento, sem desengace, foram enviadas para um lagar tradicional onde foram pisadas em intervalos regulares. Posteriormente, a fermentação alcoólica foi interrompida pela adição de aguardente vínica.

Envelhecimento

Quinta do Crasto Vintage estagiou em tonéis de carvalho de 9000 litros, onde permaneceu aproximadamente 2 anos. Foi engarrafado sem qualquer colagem ou filtração, estando sujeito a criar um ligeiro depósito durante o seu envelhecimento.

Nota de Prova

De cor violeta escuro, quase opaco, apresenta no nariz notas frescas de esteva, amoras silvestres e suaves notas de cacau. Em boca inicia poderoso evoluindo para um vinho compacto com taninos sólidos mas elegantes que lhe conferem uma estrutura muito firme. Um vinho complexo e persistente que apresenta um elevado potencial de envelhecimento em garrafa.



Informação Técnica

Idade das Vinhas
Mais de 60 anos

Exposição, Solo e Altitude
Nascente - Sul; Xisto
120 a 450m

Álcool
20%

Dados Analíticos
Acidez Total: 3,13 gr/L
pH: 3,87
Açúcar Residual: 118gr/L
Baumé - 4

Enólogos
Manuel Lobo
Cátia Barbeta

Temperatura de Consumo
14-16°

Sistematização
Vinha tradicional
em socacos

Engarrafamento
Abril 2024

