



# QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

## QUINTA DO CRASTO VINTAGE PORTO 2023

### Denominação de Origem

Porto

### Ano Vinícola

O ano de 2023 caracterizou-se por ser mais um ano atípico no Douro: inverno quente e chuvoso, primavera quente e muito seca e um verão quente com elevadas precipitações nos meses de junho e setembro. Verificou-se um ligeiro atraso no abrolhamento, sendo que as condições de temperatura elevada na Primavera levaram a um adiantamento da floração e posterior adiantamento da fase de pintor. Este adiantamento da fase de pintor e da maturação, levaram à segunda vindima mais precoce no Crasto, tendo-se iniciado o corte dos brancos no dia 10 de agosto. O inverno registou valores superiores à média de precipitação e temperatura, nas sub-regiões do Cima Corgo (CC) e Douro Superior (DS), onde se encontram as nossas vinhas. Foram observados elevados valores cumulativos de chuva entre novembro e janeiro, e no mês de fevereiro valores muito baixos, quando comparados com os valores médios. Em ambas as sub-regiões, o mês de dezembro foi o mais chuvoso. Esta chuva abundante teve um impacto significativamente favorável nas reservas de água no solo, já que o ano de 2022 foi um dos mais secos e quentes desde que há registo. Neste período, os valores da temperatura foram mais elevados quando comparados com os valores médios dos últimos 30 anos. Relativamente aos meses de primavera, os valores de precipitação foram muito baixos, principalmente quando comparados com a média dos últimos 30 anos. Durante este período, registaram-se igualmente temperaturas acima da média dos últimos 30 anos nas duas sub-regiões, considerando-se o mês de abril bastante seco e quente devido às condições registadas. O final da primavera foi desta forma importante para repor as reservas de água no solo. Em relação ao verão, o mês de junho registou valores bastante elevados de precipitação em relação à média dos últimos 30 anos. Estes valores elevados de precipitação no Douro Superior foram acompanhados de queda de granizo, em especial no dia 12 de junho, com um total de 25,4 mm nesse dia, registados praticamente em menos de uma hora. Já os meses de julho e agosto foram bastante secos. As temperaturas médias, estiveram muito próximas dos valores médios, exceto em agosto, onde se registaram temperaturas muito elevadas. Apesar do início de setembro ter reunido condições ótimas para finalizar a maturação e iniciar a colheita, na segunda metade do mês, com a ocorrência de algumas trovoadas, registaram-se elevados valores de precipitação verificados num curto espaço temporal. Foi também um mês com temperaturas mais baixas em relação à média, tendo sido considerado um mês fresco e chuvoso. O último mês do ano vitícola, outubro, foi igualmente marcado por elevados níveis de precipitação, principalmente quando comparado com a média dos últimos 30 anos. Apesar do desafio imposto pelas condições edafoclimáticas e pela grande pressão de doenças e pragas, as uvas chegaram à adega muito sãs e com maturações completas, resultando em vinhos muito equilibrados e elegantes, com boas cores, estrutura e cheiros de carácter

### 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 encaminhadas para um lagar tradicional onde foram pisadas em intervalos regulares. A fermentação alcoólica foi interrompida de forma precisa com a adição de aguardente vínica, garantindo o equilíbrio desejado entre o teor alcoólico e o açúcar residual.

### 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 profunda e elevada densidade, apresenta um perfil aromático concentrado e complexo, dominado por notas frescas de esteva e amoras silvestres, complementadas por nuances subtis de cacau que conferem profundidade ao conjunto. Na boca, revela um ataque intenso e estruturado, evoluindo para um vinho de grande concentração e matriz compacta. Os taninos são consistentes, de textura polida e integração exemplar, que conferem solidez estrutural ao vinho. O final é longo e persistente, evidenciando um elevado potencial de envelhecimento em garrafa. Um vinho que celebra a singularidade de um Vintage, único em cada detalhe.

### 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: 4,1 gr/L  
pH: 3,72  
Açúcar Residual: 98gr/L  
Baumé: 3,4

**Enologia**  
Cátia Barbeta  
Manuel Lobo

**Temperatura de Consumo**  
14-16°

**Sistematização**  
Vinha tradicional  
em socacos

**Engarrafamento**  
Setembro 2025



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

