



QUINTA DO
CRASTO
SINCE 1615

QUINTA DO CRASTO VINTAGE PORTO 2024

Denominação de Origem
Porto

Ano Vinícola

O ano vitícola de 2024 no Douro foi marcado por condições climáticas favoráveis, com temperaturas moderadas e precipitação próxima da média histórica. Na Quinta do Crasto, o acumulado de precipitação foi de 581,8 mm, ligeiramente abaixo da média dos últimos 30 anos (627,8 mm), e a temperatura média ficou 0,54°C acima da normal climatológica. Já na Quinta da Cabreira, no Douro Superior, a precipitação foi de 561,6 mm, 12% superior à média dos últimos 20 anos. Embora as condições climáticas tenham favorecido o desenvolvimento da vinha, também resultaram numa forte pressão potencial de doenças como míldio, oídio e podridão, agravada pela precipitação e temperaturas favoráveis entre abril e julho. Contudo, a gestão rigorosa da vinha evitou qualquer impacto na qualidade. Durante o Verão, as temperaturas amenas durante o dia e as noites frescas promoveram um processo de maturação lento e equilibrado, permitindo o pleno desenvolvimento e equilíbrio de todos os compostos presentes nos bagos. Apesar da ausência de chuvas na fase final da maturação, a precipitação ocorrida nos meses anteriores garantiu o conforto hídrico necessário, mantendo as videiras com boa vitalidade até o término da formação e maturação dos cachos. As condições favoráveis durante a maturação, juntamente com o monitoramento constante dos parâmetros climáticos e da humidade do solo, permitiram uma vindima gradual e excepcional, com as uvas atingindo o ponto ótimo de maturação entre agosto e outubro. A vindima no centro de vinificação da Quinta do Crasto teve início no dia 20 de Agosto e terminou no dia 9 de outubro. Os vinhos de 2024 refletem o equilíbrio e a harmonia deste ano vitícola. Os vinhos brancos e rosés destacam-se pela sua intensidade vibrante, complexidade aromática envolvente e acidez natural, que proporciona frescura e vitalidade. Já os vinhos tintos impressionam pela profundidade cromática, elegância notável e estrutura robusta, com taninos maduros que conferem uma textura sedosa e refinada. Os Vinhos do Porto, beneficiados pelo Verão quente, apresentam uma intensidade aromática cativante e uma estrutura sólida. O ano de 2024 revelou-se verdadeiramente excecional, com vinhos de excelente qualidade que evidenciam o perfeito alinhamento entre as condições naturais e a viticultura, destacando-se pela sua excelência e carácter único.

Castas
Vinhos Velhas - Field Blend

Vinificação

As uvas, provenientes de Vinhas Velhas, foram transportadas em caixas de 22Kg 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 2 Invernos em tonéis de carvalho de 9000 litros. 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 concentração notável, este Vintage 2024 expressa com autenticidade o carácter clássico de um ano de exceção no Douro. O perfil aromático revela grande definição e complexidade, marcado por intensas notas de esteva, amoras silvestres e frutos negros frescos, envolvidas por delicadas nuances de cacau e especiarias finas, que acrescentam profundidade e sofisticação. Na boca, revela um ataque preciso e estruturado, evoluindo com equilíbrio para uma matriz densa e compacta. Os taninos, sólidos mas elegantemente polidos, encontram-se perfeitamente integrados, conferindo ao vinho tensão, profundidade e extraordinária capacidade de guarda. O final é longo, persistente e harmonioso, deixando antever um notável potencial de envelhecimento em garrafa. Um Vintage 2024 de perfil clássico, que traduz com rigor a identidade do ano e a singularidade irrepetível de um grande vinho do Porto Vintage.



Informação Técnica

Idade das Vinhas
Média de 70 anos

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

Álcool
19,5%

Dados Analíticos
Acidez Total: 4,3 gr/L
pH: 3,67
Açúcares Totais (G+F) g/L: 98gr/L: 90
Baumé: 3

Enologia
Cátia Barbata
Manuel Lobo

Temperatura de Consumo
14-16°

Sistematização
Vinha tradicional
em socalcos

Engarrafamento
Abril 2026



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