



FLOR DE CRASTO TINTO 2023

Denominação de Origem

Douro

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. Em termos do ciclo vegetativo, 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 período de 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, entre março e maio, 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 no mês de agosto, que se registaram temperaturas muito elevadas. Apesar do início do mês 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

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

Vinificação

As uvas vindimadas manualmente e transportadas em caixas de 22 kg foram sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega, antes de serem desengaçadas e esmagadas. Em seguida foram encaminhadas para cubas troncocónicas de inox, onde se iniciou a fermentação alcoólica sob rigoroso controlo de temperatura. Concluída a fermentação alcoólica, procedeu-se a uma prensagem suave.

Envelhecimento

Em cubas de aço inoxidável com temperatura controlada.

Nota de Prova

De tonalidade rubi profunda e brilhante, apresenta um perfil aromático expressivo e bem definido, onde a fruta vermelha surge nítida e fresca, acompanhada por subtis apontamentos florais que acrescentam finesse e complexidade. Em boca, revela um ataque harmonioso e elegante, evoluindo para um conjunto de bom volume e textura sedosa. A estrutura é equilibrada, com taninos polidos e bem integrados, que sustentam o vinho com precisão. O final é fresco, equilibrado e persistente, deixando uma sensação de vivacidade e pureza.

Informação Técnica

Idade das Vinhas Até 20 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente-Sul-Poente-Norte 120-450 metros	Álcool 13,5%	Dados Analíticos Acidez Total: 4,9 gr/L pH: 3,66 Açúcar Residual: 1,6 gr/L	Enologia Cátia Barbeta Manuel Lobo
Temperatura de Consumo 16-18°	Sistematização Vinha ao Alto; Vinha em patamares de 1 e 2 bardos	Engarrafamento Novembro 2025	 VEGAN	

Quinta do Crasto - Gouvinhães
5060-063 Sabrosa
Portugal

www.quintadocrasto.wine



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

