



QUINTA DO
CRASTO
SINCE 1615

FLOR DE CRASTO BRANCO 2025

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

O ano vitícola de 2025 no Douro iniciou-se com um inverno quente e seco, condição que contribuiu para um atraso no ciclo vegetativo da vinha. Com a chegada da primavera, registaram-se temperaturas amenas e precipitações irregulares, favorecendo o crescimento vegetativo das videiras. A floração decorreu num contexto climático desafiante, que implicou uma vigilância permanente e intervenções oportunas na vinha. A partir de junho, as condições meteorológicas alteraram-se significativamente. As temperaturas elevadas e a escassez de precipitação durante os meses de junho, julho e a primeira quinzena de agosto, associadas ao atraso fenológico observado desde o início da campanha, limitaram a multiplicação celular e por sua vez o crescimento dos bagos. Como consequência, os cachos apresentaram bagos mais pequenos e de menor peso. O verão foi marcado por condições extremamente quentes e secas, com precipitação residual e sucessivas ondas de calor, particularmente no final de julho e durante agosto. A vindima decorreu sob condições frescas e estáveis, com temperaturas abaixo da média. Este conjunto de condições originou uma quebra de produção significativa, mas favoreceu excelentes níveis de concentração na uva em equilíbrio com uma frescura notável. Os vinhos brancos e rosés destacam-se pela sua expressão aromática precisa e complexa, aliada a uma acidez natural bem integrada, resultando em perfis tensos, frescos e equilibrados. Nos vinhos tintos, observa-se um nível excecional de maturação fenólica, refletida na intensidade e profundidade da cor, bem como na qualidade dos taninos, maduros e bem polimerizados. Apresentam estrutura sólida, textura fina e grande equilíbrio, com notável persistência em boca, antecipando um excelente potencial de evolução em garrafa. Nos Vinhos do Porto, o ano originou mostos de elevada concentração e qualidade. Apresentam intensidade aromática marcada, estrutura sólida e taninos bem integrados, sustentados por frescura e equilíbrio, resultando em vinhos elegantes, complexos e com elevado potencial de envelhecimento.

Castas

50% Rabigato, 20% Códèga do Larinho, 20% Viosinho e 10% Gouveio

Vinificação

As uvas, provenientes de talhões criteriosamente selecionados, foram transportadas em caixas de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Foram posteriormente desengaçadas e prensadas. O mosto resultante foi transferido para cubas de inox onde permaneceu a uma temperatura de 8°C, durante 48 horas, para decantação. A fermentação alcoólica decorreu em cuba de inox, com temperatura controlada durante um período de aproximadamente 30 dias.

Envelhecimento

Em cubas de inox

Nota de Prova

De cor limão pálido, no nariz revela um perfil expressivo e aromático, onde sobressaem notas de fruta tropical fresca, como maracujá e ananás, harmonizadas com delicados apontamentos florais de flor de laranjeira. Na boca, mostra frescura bem marcada e excelente equilíbrio, com acidez viva, bom volume e textura suave e envolvente. Um vinho harmonioso e preciso, com um final fresco e persistência média.



Informação Técnica

Idade das Vinhas Seleção de vinhas novas	Exposição, Solo e Altitude Nascente - Norte - Sul 500-600 metros / Granito - Xisto	Álcool 12,5%	Enologia Cátia Barbeta Manuel Lobo	Engarrafamento Janeiro 2026
Temperatura de Consumo 8-10°	Sistematização Vinha ao Alto; Vinha em patamares de 1 e 2 bardos	Dados Analíticos Acidez Total: 5,9 gr/L pH: 3,47 Açúcares Totais (Glu + Frut) : 0,6 g/L	 VEGAN	