



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

CRASTO BRANCO 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 e Douro Superior. 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. 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 temperaturas acima da média considerando-se o mês de abril bastante seco e quente. Em relação ao verão, o mês de junho registou valores bastante elevados de precipitação, que no Douro Superior foram acompanhados de queda de granizo. 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, na segunda metade do mês, com a ocorrência de algumas trovoadas, registaram-se elevados valores de precipitação verificados num curto espaço temporal. Outubro, foi igualmente marcado por elevados níveis de precipitação e temperaturas mais baixas em relação à média, tendo sido considerados meses frescos e chuvosos.

Apesar do desafio imposto pelas condições edafoclimáticas e pela grande pressão de doenças e pragas, as uvas chegaram à adegas muito sãs e com maturações completas, resultando em vinhos muito equilibrados e elegantes, com boas cores, estrutura e cheiros de carácter.

Castas

40% Viosinho ; 30% Gouveio; 30% Rabigato

Vinificação

As uvas, provenientes de talhões previamente seleccionados, foram transportadas em caixas de plástico alimentar de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Foram posteriormente desengaçadas e prensadas. O mosto prensado foi transferido para uma cuba de inox onde se manteve a uma temperatura de 8°C durante 48 horas até à sua decantação. Seguidamente decorreu a fermentação alcoólica em cuba de inox e para uma pequena percentagem do lote em barrica, com temperaturas controladas de 14°C durante um período de 30 dias.

Envelhecimento

85% do lote de Crasto Branco permaneceu 3 meses em cubas de inox, em processo de trabalho parcial de borras finas ou *bâtonnage*. 15% do lote fermentou e estagiou em barrica usada de 225 litros de carvalho francês onde efectuou também *bâtonnage* durante 3 meses.

Nota de Prova

Vinho de cor limão pálido, apresenta uma excelente expressão e complexidade aromática onde se destacam notas cítricas frescas, com delicadas e elegantes notas de flor de laranjeira. Na boca é um vinho que retrata a essência das vinhas em altitude da região, com uma frescura vibrante, excelente volume e textura elegante onde sobressaem notas de mineralidade. Termina envolvente, muito fresco e com boa persistência.

Informação Técnica

Idade das Vinhas
Mais de 20 anos

Exposição, Solo e Altitude
Nascente - Norte
600 metros / Granítico

Álcool
12,5%

Dados Analíticos
Acidez Total: 5,4 gr/L
pH: 3,49
Açúcar Residual: 1,8 gr/L

Enólogo
Manuel Lobo
Cátia Barbata

Temperatura de Consumo
8-10°

Sistematização
Vinha ao Alto;
Vinha em patamares
de 1 e 2 bardos

Engarrafamento
Março 2024

