



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

CRASTO SUPERIOR BRANCO 2017

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

A vindima 2017 fica na história da Quinta do Crasto como a vindima mais precoce de sempre. Um Inverno com níveis de chuva baixos e temperaturas amenas, originaram que o ciclo vegetativo da videira se iniciasse mais cedo do que o habitual. Os baixos níveis de precipitação mantiveram-se baixos durante todo o ciclo vegetativo, levando a um stress hídrico moderado e a uma consequente adaptação natural da videira a estas condições adversas. Iniciámos a vindima no dia 08 de Agosto com as primeiras uvas brancas. Esta decisão foi muito importante pois conseguimos os níveis de frescura e acidez natural que desejámos. No dia 18 de Agosto começámos a vindimar uvas tintas provenientes da Quinta da Cabreira no Douro Superior. Aqui tivemos a possibilidade de regar, o que se veio a verificar fundamental para manter as videiras a trabalharem de forma equilibrada, originando assim uvas em perfeitas condições de maturação. No final de Agosto as temperaturas nocturnas baixaram significativamente, o que veio ajudar a concluir a maturação da uva. A vinda das noites frias e dos dias quentes originaram uvas em perfeito equilíbrio, pelo que iniciámos a vindima das primeiras uvas tintas na Quinta do Crasto. Setembro continuou seco, permitindo que a vindima decorresse da melhor forma. Terminámos a vindima também muito mais cedo que o habitual, mais precisamente no dia 19 de Setembro. Como balanço geral, 2017 foi um ano de menor produção onde as videiras apresentaram cachos mais pequenos e uvas de menor diâmetro, com uma excelente concentração e uma óptima relação entre a película e a polpa. Um ano desafiante para as equipas de viticultura e enologia, tendo sido essencial não falhar na data certa de vindima, para optimização da qualidade. 2017 ficará certamente registado na história como um ano de vinhos excepcionais.

Castas

60% Viosinho; 40 Verdelho

Vinificação

As uvas provenientes do Douro Superior foram transportadas em caixas de plástico alimentar 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 iniciada em cuba de inox e posteriormente o vinho foi transferido para barricas de carvalho francês onde terminou a fermentação com temperatura de 14°C durante um período de 45 dias

Envelhecimento

O Crasto Superior Branco estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu 6 meses em processo de trabalho de borras finas “batonage”, com as barricas assentes num sistema rotativo que permite o levantamento das borras sem incorporação de oxigénio. Barrica nova 50% / Barrica usada 50%. Barrica de carvalho francês - 85% | Barrica de carvalho francês com topo em acácia - 15%

Nota de Prova

Vinho de cor limão com ligeiros toques dourados. Apresenta no nariz uma excelente expressão aromática onde se destacam as notas citrinas bem integradas com elegantes notas florais a uma mineralidade vibrante. Inicia na boca muito fresco, evoluindo para um vinho de excelente volume, composto por taninos de textura fina, bem envolvidos em aromas retro nasais de frutos citrinos e agradáveis sensações de mineralidade. Um vinho elegante que termina sedutor e com excelente persistência, e que pela sua acidez natural, deverá evoluir muito positivamente em garrafa.

Informação Técnica

Idade das Vinhas
21 anos

Exposição, Solo e Altitude
Nascente - Norte
600 metros

Álcool
13,5%

Dados Analíticos
Acidez Total: 7 gr/L
pH: 3,12
Açúcar Residual: 2,3 gr/L

Enólogo
Manuel Lobo

Temperatura de Consumo
8-10°

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

Engarrafamento
Agosto 2018

