



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

CRASTO SUPERIOR BRANCO 2020

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

O ano de 2020 foi extremamente exigente, não só devido à pandemia global, mas também devido às condições climáticas bastante rigorosas, apresentando-se como um ano quente e seco durante o período crucial de maturação da uva. Este foi o Inverno mais quente desde 2005, tendo sido, no entanto, registada elevada precipitação, em especial no mês de Dezembro, tanto na Quinta da Cabreira (Douro Superior) como na Quinta do Crasto (Cima Corgo). Os meses de Março a Junho foram igualmente acompanhados de elevada precipitação e temperaturas altas, que levaram a um abrolhamento precoce, cerca de dez dias mais cedo que o habitual. Durante este período existiu maior pressão devido à possibilidade de aparecimento de doenças na vinha, sendo fundamental um acompanhamento permanente e muito rigoroso pela equipa de viticultura para evitar possíveis focos de infeção. Julho e Agosto foram meses quentes, mas felizmente existiu alguma disponibilidade de água no solo que garantiu a correcta maturação da uva. No entanto, foi fundamental não falhar o ponto óptimo de vindima de forma a evitar a ameaça da desidratação da uva. A vindima teve início a 17 de Agosto e terminou a 25 de Setembro. Foi uma vindima de menor produção com as videiras a apresentarem cachos mais pequenos e uvas de menor diâmetro, com uma óptima relação entre a película e a polpa, e consequentemente uma excelente concentração. Uma vindima marcada pela pandemia Covid-19 mas, com todo o profissionalismo e dedicação da equipa da Quinta do Crasto, deu origem à produção de vinhos brancos com excelente equilíbrio, frescura e definição aromática e vinhos tintos muito completos, com fruta muito expressiva, textura sedutora e excelente persistência.

Castas

60% Viosinho; 40% Verdelho

Vinificação

As uvas, provenientes do Douro Superior, foram transportadas em caixas de capacidade 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 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

Crasto Superior estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu 6 meses, em processo de trabalho de borras finas *bâtonnage* com as barricas assentes num sistema rotativo que permite o levantamento das borras sem incorporação de oxigénio.

Barrica nova 50% / Barrica usada 50%.

Barrica carvalho Francês - 85% / Barrica de carvalho Francês com topos em acácia - 15%

Nota de Prova

Vinho de cor limão pálido. Excelente intensidade aromática onde se destacam frescas notas de frutos citrinos e vibrante mineralidade. Evolui na boca de forma cativante para um vinho de grande seriedade, onde encontramos excelente volume e textura. Um vinho de perfil gastronómico que termina sedutor e com excelente persistência.



Informação Técnica

Idade das Vinhas

24 Anos

Exposição e Altitude

Nascente - Norte
600 metros

Álcool

12%

Dados Analíticos

Acidez Total: 6,5 gr/L
pH: 3,17
Açúcar Residual: 1,7 gr/L

Enólogo

Manuel Lobo

Temperatura de Consumo

8-10°

Sistematização

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

Engarrafamento

Agosto 2021