



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

CRASTO SUPERIOR SYRAH 2017

Denominação de Origem

Vinho Regional - Terras Durienses (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, que originaram com 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 da videira, levando a um stress hídrico moderado e a uma consequente adaptação natural da videira a estas condições adversas. A vindima iniciou-se 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 desejamos. No dia 18 de Agosto começamos a vindimar uvas tintas provenientes da Quinta da Cabreira, no Douro Superior, onde temos 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 noturnas 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 iniciamos a vindima das primeiras uvas tintas na Quinta do Crasto. Setembro continuou seco, permitindo que a vindima decorresse da melhor forma. Terminamos 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 ótima 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 se otimizar ao máximo a qualidade. 2017 ficará certamente registado na história como um ano de vinhos excepcionais.

Castas

97% Syrah; 3% Viogner

Vinificação

As uvas, provenientes da nossa Quinta da Cabreira, no – Douro Superior, foram transportadas em caixas de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada

Envelhecimento

Crasto Superior Syrah estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu cerca de 16 meses.

Nota de Prova

Com uma cor ruby carregado, de excelente expressão aromática que surpreende no nariz pelas intensas notas florais, bem integradas com aromas de frutos silvestres maduros e especiaria fina. Na boca inicia de forma harmoniosa, evoluindo para um vinho de grande seriedade, onde encontramos uma estrutura compacta, de taninos de textura fina. Termina elegante e com excelente persistência. O Crasto Superior Syrah é um vinho sedutor que mantém um perfil fresco e elegante, com um excelente potencial de envelhecimento em garrafa.



Informação Técnica

Idade das Vinhas
16 anos

Exposição, Solo e Altitude
Nascente - Norte
120-450 metros

Álcool
14,5%

Dados Analíticos
Acidez Total: 5 gr/L
pH: 3,58
Açúcar Residual: 1,9 gr/L

Enólogo
Manuel Lobo

Temperatura de Consumo
16-18°

Sistematização
Patamares de 1 e 2 bardos

Engarrafamento
Novembro 2019