



# QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

## CRASTO SUPERIOR TINTO 2016

### Denominação de Origem

Douro

### Ano Vinícola

O ano vitícola de 2016 foi um ano bastante complexo pelas condições climáticas adversas. O Inverno foi extremamente generoso na quantidade de precipitação, tendo atingido níveis bastante superiores à média dos últimos 30 anos, verificado-se ainda temperaturas superiores ao normal até ao final de Janeiro. O início da Primavera continuou chuvoso, mas as temperaturas desceram consideravelmente, retardando assim o desenvolvimento das vinhas. No entanto, Julho e Agosto foram meses extremamente quentes e secos - as videiras apresentavam aspecto viçoso e no geral uma excelente área foliar, resultado das excelentes reservas hídricas resultantes do chuvoso Inverno. Durante este período a maturação das uvas ocorreu de forma correcta mas lenta. Nos dias 24 e 25 de Agosto choveram na Quinta do Crasto 18 mm, uma chuva muito agradecida pelas videiras, que juntamente com o decréscimo de temperatura no início de Setembro, originou uma perfeita maturação das uvas. Iniciámos a vindima das uvas brancas no dia 02 de Setembro, e as primeiras uvas tintas entraram no dia 05 de Setembro. As condições climáticas durante a vindima continuaram muito favoráveis à correcta maturação da uva, o que nos permitiu seleccionar com precisão o correcto momento de vindima para cada vinha ou casta em particular. Como resultado temos vinhos brancos, tintos e vinhos do porto que mostram excelentes cores, grande projecção aromática e estruturas sérias, com grande equilíbrio e elegância. Uma vindima que pela sua complexidade, obrigou as equipas de enologia e viticultura a passarem muito tempo na vinha para tomar as decisões mais importantes que originaram grandes vinhos.

### Castas

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Souzão

### 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 estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu cerca de 12 meses.

### Nota de Prova

De cor violeta carregado, destacam-se no nariz os aromas frescos de frutos silvestres do Douro, muito bem integrados com suaves notas de especiaria. Inicia a prova de boca de forma harmoniosa, evoluindo para um vinho de grande volume e estrutura compacta, composta por taninos de textura densa. Termina com grande elegância, frescura e persistência.



### Informação Técnica

<b>Idade das Vinhas</b> 15 anos	<b>Exposição, Solo e Altitude</b> Nascente - Norte 130-450 metros	<b>Álcool</b> 13,5%	<b>Dados Analíticos</b> Acidez Total: 5,1 gr/L pH: 3,61 Açúcar Residual: 1,8 gr/L	<b>Enólogo</b> Manuel Lobo
<b>Temperatura de Consumo</b> 16-18°	<b>Sistematização</b> Vinha ao Alto; Vinha em patamares de 1 e 2 bardos	<b>Engarrafamento</b> Abril 2019		