



# QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

## CRASTO TINTO 2018

### Denominação de Origem

Douro

### Ano Vinícola

Após o quente e seco ano de 2017, o Inverno de 2018 também não foi generoso nos níveis de precipitação. De Outubro de 2017 até o final de Fevereiro de 2018, praticamente não choveu. As primeiras chuvas apareceram no final de Fevereiro e continuaram em abundância até meados de Junho. A Primavera foi húmida e com temperaturas amenas, o que causou uma forte pressão de míldio na vinha entre a floração e o fecho do cacho. Uma situação pouco comum que surpreendeu a maioria dos viticultores da região vitivinícola do Douro. Foi fundamental estarmos preparados para agir no momento certo e não havendo margem para erros, por forma a garantir uma excelente condição sanitária na vinha.

No final de Julho, veio o pintor e o início da maturação da uva. Agosto foi quente e seco, mas felizmente as reservas de água no solo provenientes das chuvas da Primavera deram a possibilidade às videiras de trabalharem em pleno com uma excelente parede vegetativa. Como resultado, alcançamos níveis excepcionais de maturação da uva. Em Setembro, as noites frias e os dias quentes e secos, permitiram que as castas de maturação tardia atingissem níveis de maturação de excelência.

Na colheita de 2018 recebemos as primeiras uvas brancas da Quinta do Crasto no dia 29 de Agosto e terminamos a colheita no dia 14 de Outubro com as últimas uvas das vinhas de maior altitude.

Como balanço final, temos em 2018 a excelência em frescura e equilíbrio nos vinhos brancos. Vinhos tintos com excelente concentração, estrutura, frescura e definição aromática, e vinhos do Porto com excelente potencial de evolução.

### Castas

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca

### Vinificação

As uvas vindimadas e transportadas em caixas de 22 kg são sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega, antes de serem desengaçadas e esmagadas e transferidas para cubas de fermentação em aço inox onde fermentaram com temperatura controlada durante um período de 7 dias.

### Envelhecimento

85% Em cubas de aço inoxidável com temperatura controlada; 15% em barricas de 225 L de carvalho francês durante 6 meses.

### Nota de Prova

Cor violeta escuro, com excelente intensidade aromática onde se destacam notas frescas de frutos silvestres em perfeita harmonia com elegantes notas florais. Apresenta na boca um início sedutor, evoluindo para um vinho de excelente volume e estrutura, composto por uma matriz de taninos aveludados. Um vinho muito envolvente e equilibrado que termina, fresco e persistente.



### Informação Técnica

**Idade das Vinhas**  
Mais de 20 anos

**Exposição e Altitude**  
Nascente - Sul - Poente - Norte  
120-450 metros

**Álcool**  
14,5%

**Dados Analíticos**  
Acidez Total: 5,1 gr/L  
pH: 3,73  
Açúcar Residual: 1,8 gr/L

**Enólogo**  
Manuel Lobo

**Temperatura de Consumo**  
16-18°

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

**Engarrafamento**  
Dezembro 2019