



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

CRASTO TINTO 2019

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

Depois dos anos de 2017 e 2018, com produções significativamente abaixo da média da última década, 2019 mostrou-se um ano mais generoso em quantidade e mais na linha da média produtiva a que estamos habituados na Quinta do Crasto. No entanto, não deixou de ser considerado também um ano desafiante, pois foi caracterizado por um Inverno e Primavera secos, que levaram a baixos níveis de reservas de água no solo para as necessidades das videiras. No entanto, nos meses de Junho, Julho e Agosto, as videiras mostraram-se com áreas foliares equilibradas e de aparência saudável, não indicando elevados sintomas de stress hídrico. Atribuímos este equilíbrio às temperaturas amenas que se fizeram sentir desde Maio até final de Agosto (menos 5°C que a média dos últimos 5 anos na Quinta do Crasto). Este fator contribuiu positivamente para que o período de maturação das uvas durante os meses de Julho e Agosto decorresse de forma lenta e muito equilibrada. Como resultado, alcançámos níveis excepcionais de maturação da uva. A vindima de 2019 decorreu com muita tranquilidade, onde as noites frias e os dias quentes e secos, permitiram que as uvas fossem vindimadas no momento certo. Essencial foi também a chuva ocorrida nos dias 21 e 22 de Setembro que veio ainda ajudar a refinar a maturação de algumas castas mais tardias, nomeadamente a Touriga Franca. Na colheita de 2019 recebemos as primeiras uvas brancas da Quinta do Crasto no dia 26 de Agosto e terminámos a colheita a 11 de Outubro, com as últimas uvas das vinhas de maior altitude. Como balanço final, encontramos em 2019 vinhos brancos muito expressivos com excelente concentração, mostrando extraordinária frescura. Os vinhos tintos são também reflexo do equilíbrio ocorrido durante o ciclo vegetativo, apresentando-se como vinhos muito completos, com aromas vibrantes, excelente concentração, estrutura sólida e acima de tudo muito equilibrados, indicando um 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 carvalho francês durante 6 meses.

Nota de Prova

Cor rubi escuro, com excelente expressividade aromática, onde se destacam notas de frutos vermelhos frescos e elegantes notas florais que lembram violetas. Na boca, inicia de forma envolvente, evoluindo para um vinho equilibrado, de excelente volume e estrutura sólida. Os taninos apresentam uma textura sedutora, bem integrados com frescas sensações de frutos vermelhos. Um vinho cativante, de grande elegância que termina persistente e sedutor.



Informação Técnica

Idade das Vinhas
Mais de 20 anos

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

Álcool
14%

Dados Analíticos
Acidez Total: 5,1 gr/L
pH: 3,77
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
Novembro 2020