



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

CRASTO TINTO 2021

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

2021 ficará certamente marcado por ser um ano cheio de frescura e elegância. Foi um ano de clima instável e consequentemente muito desafiante na vinha e na adega, onde o planeamento rigoroso, acompanhamento periódico e capacidade de ajustamento foram essenciais para para atingir a excelência. Após um Inverno rigoroso, com bons níveis de precipitação, as videiras iniciaram o ciclo vitícola com boas reservas. As temperaturas amenas desde o abrolhamento até à fase do pintor originaram que as videiras não sentissem grande stress, o que levou a que o ciclo da videira adiantasse aproximadamente 15 dias comparativamente à média dos últimos 5 anos. A vindima iniciou-se na última semana de Agosto com dias quentes e secos e noites frias. Nos dias 1 e 2 de Setembro vieram as primeiras chuvas e também uma diminuição das temperaturas médias, com a vindima a evoluir de forma serena e com temperaturas amenas. Um ano que ficará na memória pela produção de vinhos cheios, com excelente frescura, aromas muito finos, taninos de textura sedosa. Um ano muito elegante que dará origem a vinhos com excelente potencial de evolução em garrafa.

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

De cor rubi escura, apresenta no nariz uma excelente projecção aromática marcada pela presença de notas expressivas de frutos vermelhos em perfeita harmonia com suaves aromas florais. Na boca inicia de forma cativante, evoluindo em equilíbrio para um vinho de excelente volume e estrutura sólida, onde se encontram taninos de textura sedosa. Termina equilibrado, fresco e com boa persistência.



Informação Técnica

Idade das Vinhas
Mais de 20 anos

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

Álcool
13,5%

Dados Analíticos
Acidez Total: 5,1 gr/L
pH: 3,7
Açúcar Residual: 1,7 gr/L

Enólogo
Manuel Lobo
Cátia Barbeta

Temperatura de Consumo
16-18°

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

Engarrafamento
Março 2024



Quinta do Crasto - Gouvinhas
5060-063 Sabrosa
Portugal

www.quintadocrasto.pt



Email: crasto@quintadocrasto.pt
Tel.: +351 254 920 020
Fax: +351 254 920 788