



QUINTA DO  
**CRASTO**  
SINCE 1615

## FLOR DE CRASTO BRANCO 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 havia margem para erros, para garantirmos 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 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

Moscatel Galego, Códega do Larinho, Rabigato

### Vinificação

As uvas, provenientes de talhões previamente seleccionados, foram transportadas em caixas de plástico alimentar de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Foram posteriormente desengaçadas e prensadas. O mosto prensado foi transferido para uma cuba de inox onde se manteve a uma temperatura de 8°C durante 48 horas até à sua decantação. Seguidamente decorreu a fermentação alcoólica em cuba de inox com temperaturas controladas de 14° C durante um período de 20 dias.

### Envelhecimento

Em Cubas de Inox

### Nota de Prova

Vinho de cor limão pálido, com vibrantes aromas de maracujá e elegantes notas de flor de laranjeira. Na boca apresenta um início cativante, evoluindo para um vinho equilibrado de volume e estrutura média, e frescas sensações de mineralidade. Termina envolvente, vibrante e com boa persistência.



### Informação Técnica

<b>Idade das Vinhas</b> Mais de 20 anos	<b>Exposição, Solo e Altitude</b> Nascente-Norte Granítico / 600 metros	<b>Álcool</b> 12,5%	<b>Dados Analíticos</b> Acidez Total: 5,6 gr/L pH: 3,36 Açúcar Residual: 1,8 gr/L	<b>Enólogo</b> Manuel Lobo
<b>Temperatura de Consumo</b> 8-10°	<b>Sistematização</b> Vinha ao Alto; Vinha em patamares de 1 e 2 bardos	<b>Engarrafamento</b> Março 2019		