



# QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

## FLOR DE CRASTO BRANCO 2019

### Denominação de Origem

Douro

### Ano Vinícola

Depois de 2017 e 2018, com produções significativamente abaixo da média da última década, o ano de 2019 mostrou-se 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 um ano considerado desafiante, após um inverno e primavera secos, que levaram a baixos níveis de reservas de água no solo para as necessidades das videiras. Verificámos, no entanto, que nos meses de junho, julho e agosto, as videiras se mostravam com áreas foliares equilibradas e de aparência saudável, não indicando elevados sintomas de stress hídrico. Atribuímos este equilíbrio às temperaturas amenas (menos 5°C que a média dos últimos 5 anos na Quinta do Crasto) que se fizeram sentir desde maio até final de agosto. 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 terminamos a colheita no dia 11 de outubro com as últimas uvas das vinhas de maior altitude.

Como balanço final, temos 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, onde podemos encontrar aromas vibrantes, excelente concentração, estrutura sólida e acima de tudo grande equilíbrio, indicando um excelente potencial de evolução.

### Castas

Moscatel Galego, Codega 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 30 dias.

### Envelhecimento

Em Cubas de Inox

### Nota de Prova

Vinho de cor limão pálido. Apresenta uma enorme frescura onde predominam aromas vibrantes de frutos tropicais a lembrar maracujá e suaves notas de flor de laranjeira. Evolui na boca de forma harmoniosa, apresentando um bom volume e um excelente equilíbrio. Um vinho cativante que termina elegante e fresco.

### 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: 6,3 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> Abril 2020		

