



# QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

## FLOR DE CRASTO BRANCO 2022

### Denominação de Origem

Douro

### Ano Vinícola

2022 caracterizou-se por ser um ano extremamente seco. A reduzida precipitação ao longo da maior parte do ciclo vegetativo, tal como as altas temperaturas registadas durante os meses de Primavera e Verão, tiveram um impacto significativo quer na quantidade quer na maturação da uva. O período de Inverno, ou de dormência das videiras, entre Novembro e Fevereiro registou valores muito baixos de precipitação e a partir de Junho a região entrou em seca severa, tendo sido atingido 46,5°C no Pinhão, o valor mais alto alguma vez registado em Portugal. De referir que as temperaturas mínimas durante a noite nestes períodos foram igualmente elevadas, não permitindo a recuperação das videiras no período nocturno. Devido às temperaturas elevadas, houve uma antecipação da “floração” e da fase de “pintor”. Apesar de se ter verificado uma “boa nascedora de cachos”, o impacto das condições climáticas foi significativo, com os cachos e os bagos a apresentarem-se de menor dimensão do que o habitual, demonstrando também a extrema resiliência das videiras, que se “defenderam” da seca que se instalou logo no início do seu ciclo. Os controlos de maturação foram antecipados para o início de Agosto, tendo a vindima sido iniciada a 18 de Agosto, com as castas brancas. Esta foi a segunda vindima mais precoce, a seguir à de 2017. As análises de maturação demonstravam alguma anormalidade no desenvolvimento dos compostos do bago, com teores de açúcar e níveis de acidez baixos em relação aos valores médios, situação explicada pelas condições climáticas verificadas. Apesar das condições climáticas incomuns ao longo do ano, as vinhas velhas da Quinta do Crasto acabaram por surpreender positivamente, com as videiras a terem uma boa adaptação, com uma produção de excelente qualidade. Este bom desempenho explica-se pela idade das videiras, com bom sistema radicular, capaz de chegar a solos mais profundos e com algum nível de humidade, porte e sistema de condução que as defende do stress hídrico e baixas produções. A exposição e essencialmente a cota das diferentes parcelas foram factores preponderantes em termos de produção, sendo que as cotas mais baixas apresentaram níveis de rendimento muito inferiores, quando comparados com parcelas e vinhas de cotas mais altas. A precipitação que ocorreu na segunda semana de Setembro teve uma importância tremenda em termos de qualidade dos mostos. Apesar de ter forçado a parar a vindima, verificou-se um “desbloqueio” das videiras que reagiram rapidamente a esta disponibilidade de água, levando a um aumento de rendimentos e de álcool dos mostos, não comprometendo a parte sanitária da produção. O ano de 2022 foi definitivamente desafiante, com os vinhos a apresentarem teores alcoólicos moderados, com acidez equilibrada, cores estáveis e boa estrutura, mas acima de tudo uma elegância fantástica!

### Castas

Codega do Larinho, Rabigato e Moscatel Galego

### 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, no nariz revela uma expressiva e complexa combinação de aromas onde predominam notas vibrantes e refrescantes de frutas tropicais a lembrar maracujá e um delicado aroma de flor de laranjeira. Em boca revela-se fresco e revigorante, apresentando um bom volume e uma estrutura muito equilibrada. Um vinho branco 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%	<b>Dados Analíticos</b> Acidez Total: 5,2 gr/L pH: 3,49 Açúcar Residual: 1,9 gr/L	<b>Enólogo</b> Manuel Lobo Cátia Barbeta
<b>Temperatura de Consumo</b> 8-10°	<b>Sistematização</b> Vinha ao Alto; Vinha em patamares de 1 e 2 bardos	<b>Engarrafamento</b> Agosto 2023		

