



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

FLOR DE CRASTO TINTO 2017

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

A vindima 2017 fica na história da Quinta do Crasto como a vindima mais precoce de sempre. Um Inverno com níveis de chuva baixos e temperaturas amenas, originaram que o ciclo vegetativo da videira se iniciasse mais cedo do que o habitual. Os baixos níveis de precipitação mantiveram-se baixos durante todo o ciclo vegetativo da videira, levando a um stress hídrico moderado e a uma consequente adaptação natural da videira a estas condições adversas. Iniciámos a vindima no dia 08 de Agosto com as primeiras uvas brancas. Após 10 dias, a 18 de Agosto, iniciámos a vindima das primeiras uvas tintas provenientes da Quinta da Cabreira no Douro Superior, onde temos a possibilidade de regar. A rega verificou-se ser fundamental para manter as videiras a trabalharem de forma equilibrada, originando assim uvas em perfeitas condições de maturação. No final de Agosto as temperaturas nocturnas baixaram significativamente, o que veio ajudar a concluir a maturação das uvas. A vinda das noites frias e dos dias quentes originaram uvas em perfeito equilíbrio. Setembro continuou seco, permitindo que a vindima decorresse da melhor forma. Terminámos a vindima também muito mais cedo que o habitual, mais precisamente a 19 de Setembro. Como balanço geral, 2017 foi um ano de menor produção, com as videiras a apresentarem cachos mais pequenos e uvas de menor diâmetro, mas com uma excelente concentração e uma óptima relação entre a película e a polpa. Um ano desafiante para as equipas de viticultura e enologia, onde foi essencial não falhar na data certa de vindima, para se otimizar ao máximo a qualidade. 2017 ficará certamente registado na história como um ano de vinhos excepcionais.

Castas

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

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, esmagadas e transferidas para cubas de fermentação em aço inox onde fermentaram com temperatura controlada durante um período de 7 dias.

Envelhecimento

Em cubas de aço inox.

Nota de Prova

Cor violeta brilhante, no nariz apresenta frescos aromas de frutos silvestres do Douro, muito bem integrados com elegantes notas florais. Na prova de boca, inicia de forma cativante, evoluindo para um vinho de estrutura média, com bom volume e taninos sedosos. Um vinho atractivo que termina equilibrado e com agradáveis sensações de frescura.



Informação Técnica

Idade das Vinhas 10 a 15 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente-Sul-Poente-Norte 120-450 metros	Álcool 14,5%	Dados Analíticos Acidez Total: 5,2 gr/L pH: 3,73 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 Agosto 2018		