



# QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

## FLOR DE CRASTO TINTO 2020

### Denominação de Origem

Douro

### Ano Vinícola

O ano de 2020 foi extremamente exigente, não só devido à pandemia global, mas também devido às condições climáticas bastante rigorosas, apresentando-se como um ano quente e seco durante o período crucial de maturação da uva. Este foi o Inverno mais quente desde 2005, tendo sido, no entanto, registada elevada precipitação, em especial no mês de Dezembro, tanto na Quinta da Cabreira (Douro Superior) como na Quinta do Crasto (Cima Corgo). Os meses de Março a Junho foram igualmente acompanhados de elevada precipitação e temperaturas altas, que levaram a um abrolhamento precoce, cerca de dez dias mais cedo que o habitual. Durante este período existiu maior pressão devido à possibilidade de aparecimento de doenças na vinha, sendo fundamental um acompanhamento permanente e muito rigoroso pela equipa de viticultura para evitar possíveis focos de infecção. Julho e Agosto foram meses quentes, mas felizmente existiu alguma disponibilidade de água no solo que garantiu a correcta maturação da uva. No entanto, foi fundamental não falhar o ponto óptimo de vindima de forma a evitar a ameaça da desidratação da uva. A vindima teve início a 17 de Agosto e terminou a 25 de Setembro. Foi uma vindima de menor produção com as videiras a apresentarem cachos mais pequenos e uvas de menor diâmetro, com uma óptima relação entre a película e a polpa, e consequentemente uma excelente concentração. Uma vindima marcada pela pandemia Covid-19 mas, com todo o profissionalismo e dedicação da equipa da Quinta do Crasto, deu origem à produção de vinhos brancos com excelente equilíbrio, frescura e definição aromática e vinhos tintos muito completos, com fruta muito expressiva, textura sedutora e excelente persistência.

### 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 e 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 inoxidável com temperatura controlada.

### Nota de Prova

De cor rubi carregado, apresenta no nariz frescas notas florais em perfeita harmonia com aromas de frutos silvestres do Douro. Inicia a prova em boca com elegância, evoluindo para um vinho com bom volume e textura suave. Um vinho cativante que termina em perfeito equilíbrio e com boa persistência.



### Informação Técnica

<b>Idade das Vinhas</b> 10 a 15 anos	<b>Exposição, Solo e Altitude</b> Nascente-Sul-Poente-Norte 120-450 metros	<b>Álcool</b> 14%	<b>Dados Analíticos</b> Acidez Total: 5,2 gr/L pH: 3,69 Açúcar Residual: 1,9 gr/L	<b>Enólogo</b> Manuel Lobo
<b>Temperatura de Consumo</b> 16-18°	<b>Sistematização</b> Vinha ao Alto; Vinha em patamares de 1 e 2 bardos	<b>Engarrafamento</b> Junho 2021		