



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

FLOR DE CRASTO TINTO 2021

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

2021 ficará certamente marcado por ser um ano cheio de frescura e elegância. Foi um ano de clima instável e consequentemente muito desafiante na vinha e na adega, onde o planeamento rigoroso, acompanhamento periódico e capacidade de ajustamento foram essenciais para atingir a excelência. Após um Inverno rigoroso, com bons níveis de precipitação, as videiras iniciaram o ciclo vitícola com boas reservas. As temperaturas amenas desde o abrolhamento até à fase do pintor originaram que as videiras não sentissem grande stress, o que levou a que o ciclo da videira adiantasse aproximadamente 15 dias comparativamente à média dos últimos 5 anos. A vindima iniciou-se na última semana de Agosto com dias quentes e secos e noites frias. Nos dias 1 e 2 de Setembro vieram as primeiras chuvas e também uma diminuição das temperaturas médias, com a vindima a evoluir de forma serena e com temperaturas amenas. Um ano que ficará na memória pela produção de vinhos cheios, com excelente frescura, aromas muito finos, taninos de textura sedosa. Um ano muito elegante que dará origem a vinhos com excelente potencial de evolução em garrafa.

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 agradáveis notas florais, bem integradas com frescos frutos vermelhos. Em boca mostra-se com perfil elegante, evoluindo para um vinho de bom volume, textura fina e taninos de excelente polimento. Um vinho sedutor que termina com excelente equilíbrio e frescura.



Informação Técnica

Idade das Vinhas 10 a 16 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente-Sul-Poente-Norte 120-450 metros	Álcool 13%	Dados Analíticos Acidez Total: 5,33 gr/L pH: 3,67 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 Junho 2022		