



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

QUINTA DO CRASTO LBV PORTO 2017

Denominação de Origem

Porto

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 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, decisão que se revelou muito importante pois conseguimos os níveis de frescura e acidez natural que desejámos. No dia 18 de Agosto começámos a vindimar uvas tintas provenientes da Quinta da Cabreira, no Douro Superior, onde temos a possibilidade de regar, o que veio a verificar-se 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 da uva. A vinda das noites frias e dos dias quentes originaram uvas em perfeito equilíbrio, pelo que iniciámos a vindima das primeiras uvas tintas na Quinta do Crasto. Setembro continuou seco, permitindo que a vindima decorresse da melhor forma. Terminamos a vindima também muito mais cedo que o habitual, mais precisamente no dia 19 de Setembro. Como balanço geral 2017 foi um ano, de menor produção onde as videiras apresentaram cachos mais pequenos e uvas de menor diâmetro, com uma excelente concentração e uma óptima relação entre a película e a polpa. Um ano desafiante para as equipas de viticultura e enologia, verificando-se fundamental não falhar na data certa de vindima, otimizando ao máximo a qualidade. 2017 ficará certamente registado na história como um ano de vinhos excepcionais.

Castas

Vinhas Velhas

Vinificação

As uvas, provenientes de Vinhas Velhas, foram transportadas em caixas de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega, Após um suave esmagamento sem desengace, foram enviadas para um lagar tradicional onde foram pisadas por homens em intervalos regulares. Posteriormente foi-lhe adicionada aguardente vínica, parando assim a fermentação.

Envelhecimento

Estagiou em tonéis de carvalho de 9000 litros, onde permaneceu cerca de 5 anos. Foi engarrafado, sem qualquer colagem ou filtração, estando sujeito durante o seu envelhecimento a criar um ligeiro depósito.

Nota de Prova

De cor violeta escuro, quase opaco, apresenta no nariz notas frescas de esteva, amoras silvestres e suaves notas de cacau. Evolui na boca de forma envolvente, onde encontramos uma excelente estrutura composta por taninos sólidos e de textura fina, muito bem integrados com frescas sensações aromáticas de frutos silvestres. Termina muito harmonioso e com excelente persistência. Por não ter sido sujeito a qualquer filtração, reúne todas as condições evoluir positivamente em garrafa.



Informação Técnica

Idade das Vinhas
60 anos

Exposição, Solo e Altitude
Nascente - Sul; Xisto
120 a 450m

Álcool
20%

Dados Analíticos
Acidez Total: 3,9 gr/L
pH: 3,85
Açúcar Residual: 99 gr/L
Baumé - 3,6

Enólogo
Manuel Lobo

Temperatura de Consumo
14-16°

Sistematização
Vinha tradicional
em socacos

Engarrafamento
Novembro 2022

