



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

QUINTA DO CRASTO VINHA DA PONTE 2015

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

O ano 2015 ficou marcado por ser seco, mas extremamente equilibrado, uma vez que choveu na quantidade certa e na data mais adequada. Os meses de Julho e Agosto, tiveram temperaturas amenas, com dias quentes e noites frias, o que favoreceu muito positivamente a uma correcta maturação. Iniciámos a vindima com as uvas brancas no dia 21 de Agosto, e as primeiras uvas tintas vindas da Quinta da Cabreira (Douro Superior) entraram no dia 29 de Agosto. As condições climatéricas até ao final de vindima foram muito benéficas, tendo chovido dias 15 e 16 de Setembro, que veio favorecer a afinação da maturação de algumas vinhas. A Vinha da Ponte, com a sua exposição solar nascente/sul, encontrou em 2015 condições excepcionais para o amadurecimento das suas uvas, tendo sido vindimada no dia 08 de Setembro. Como balanço final, 2015 caracteriza-se por um ano onde os vinhos se destacam pela sua fruta generosa, fresca natural e uma extraordinária elegância.

Castas

Vinhas Velhas - mistura variedades diferentes.

Vinificação

As uvas provenientes da Vinha da Ponte foram transportadas em caixas de 22 kg de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem em mesa de escolha à entrada da adega. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento, as uvas foram transferidas para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada. Após o final da fermentação alcoólica, as uvas são prensadas suavemente em prensas hidráulicas.

Envelhecimento

Quinta do Crasto Vinha da Ponte 2015 estagiou em barricas de carvalho 100% novas de carvalho francês onde permaneceu cerca de 20 meses. O lote final resulta da melhor selecção de barricas.

Nota de Prova

Apresenta uma cor violeta carregado e no nariz impressiona pela sua intensidade e concentração de aromas de frutos vermelhos, em perfeita harmonia com suaves notas de especiaria fresca. Na prova de boca apresenta um início intenso, evoluindo para um vinho de perfil elegante, com excelente volume de boca e taninos de textura sedosa, tudo muito bem integrado com notas de frutos vermelhos. Termina em perfeito equilíbrio, com uma extraordinária persistência e cheio de frescura. Um vinho de terroir, que demonstra na perfeição a sua identidade.



Informação Técnica

Idade das Vinhas Cerca de 100 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente - Sul 120-190 metros	Álcool 14,5%	Dados Analíticos Acidez Total: 5,1 gr/L pH: 3,61 Açúcar Residual: 1,8 gr/L	Enólogo Manuel Lobo
Temperatura de Consumo 16-18°	Sistematização Vinha tradicional em socalcos	Engarrafamento Outubro 2017		