



QUINTA DO CRASTO

Single Quinta Port and Douro Wines

QUINTA DO CRASTO TOURIGA NACIONAL 2015

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

2015 ficou marcado por ser um ano seco, mas extremamente equilibrado, uma vez que choveu na quantidade certa e no momento mais adequado. Os meses de julho e agosto tiveram temperaturas amenas, com dias quentes e noites frias, o que favoreceu muito positivamente a correta maturação das uvas. A vindima das uvas brancas começou a 21 de agosto e as primeiras uvas tintas entraram na adega, vindas da Quinta da Cabreira, no Douro Superior, a 29 de agosto. As condições meteorológicas até ao final de vindima foram muito favoráveis, tendo chovido a 15 e 16 de setembro, o que favoreceu a afinação da maturação de algumas vinhas, nomeadamente a da Touriga Nacional. O resultado foram vinhos brancos e tintos com excelente definição aromática e estruturas compactas, compostas por taninos redondos de grande qualidade. Um ano onde os vinhos se destacam pela sua fruta generosa, frescura natural e extraordinária elegância.

Castas

100% Touriga Nacional

Vinificação

As uvas, provenientes do melhor talhão de Touriga Nacional, foram transportadas em caixas de 22 kg de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após uma pisa em lagar tradicional, as massas foram transferidas para uma cuba de aço inox com tampo aberto e pisantes mecânicos, onde fermentaram durante 7 dias com temperatura controlada. Após final da fermentação alcoólica as uvas são suavemente prensadas em prensas hidráulicas.

Envelhecimento

Estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu cerca de 18 meses.

Nota de Prova

De cor violeta brilhante, muito atrativo no aroma, onde se destacam frescas notas de flores de violeta, muito bem integradas com notas de cereja preta e especiaria fresca. Na prova de boca inicia muito equilibrado, evoluindo para um vinho de matriz sólida, com excelente volume e textura composta por taninos aveludados. Um vinho que pela sua elegância termina de forma cativante, fresco e com excelente persistência.



Informação Técnica

Idade das Vinhas

31 anos

Exposição, Solo e Altitude

Nascente - Sul - Norte
300 m

Álcool

14,5%

Dados Analíticos

Acidez Total: 5,4 gr/L
pH: 3,6
Açúcar Residual: 1,8 gr/L

Enólogo

Manuel Lobo

Temperatura de Consumo

16-18°

Sistematização

Vinha em patamares de 2 bardos

Engarrafamento

Outubro 2017