



# QUINTA DO CRASTO

*Single Quinta Port and Douro Wines*

## QUINTA DO CRASTO VINTAGE PORTO 2016

### Denominação de Origem

Porto

### Ano Vinícola

O ano 2016 foi um ano bastante complexo pelas condições climáticas adversas. O Inverno foi extremamente generoso na quantidade de precipitação, tendo atingido níveis bastante superiores à média dos últimos 30 anos, tendo-se ainda verificado temperaturas superiores ao normal até ao final de Janeiro. O início da Primavera continuou chuvoso, mas as temperaturas desceram consideravelmente, retardando assim o desenvolvimento das vinhas. No entanto, Julho e Agosto foram meses extremamente quentes e secos, mas as videiras apresentavam um aspeto viçoso e no geral uma excelente área foliar, resultado das excelentes reservas hídricas resultantes do chuvoso Inverno. Durante este período a maturação das uvas ocorreu de forma correta mas lenta. No entanto nos dias 24 e 25 de Agosto choveram na Quinta do Crasto 18 mm, uma chuva muito agradecida pelas videiras, que juntamente com o decréscimo de temperatura no início de Setembro, originou uma perfeita maturação das uvas. Iniciámos a vindima das uvas brancas no dia 02 de Setembro, e as primeiras uvas tintas entraram no dia 05 de Setembro. As condições climáticas durante a vindima continuaram muito favoráveis à correta maturação da uva, o que nos permitiu selecionar com precisão o correto momento de vindima para cada vinha ou casta em particular. Como resultado temos vinhos brancos, tintos e vinhos do Porto que mostram excelentes cores, grande projeção aromática, e estruturas sérias, com grande equilíbrio e elegância. Uma vindima que pela sua complexidade, obrigou as equipas de enologia e viticultura a passarem muito tempo na vinha, para tomarem as decisões mais importantes que originaram grandes vinhos.

### Castas

Vinhas Velhas - Field Blend

### 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

Quinta do Crasto Vintage 2016 estagiou em tonéis de carvalho de 9000 litros, onde permaneceu 2 anos. Foi engarrafado, sem qualquer colagem ou filtração, estando sujeito a criar um ligeiro depósito durante o seu envelhecimento.

### Nota de Prova

Opaco na cor, apresenta no nariz excelente expressão aromática, onde se destacam frescas notas de frutos silvestres do Douro, em perfeita sintonia com suaves notas de esteva. Na boca apresenta um ataque vigoroso, evoluindo para um vinho de grande solidez, de estrutura compacta, onde dominam taninos massivos mas de textura elegante, em perfeita integração com aromas retro nasais de frutos silvestres. Termina equilibrado e com excelente persistência. Um vinho sem qualquer filtração, que reúne todas as condições para evoluir muito positivamente em garrafa.

### Informação Técnica

<b>Idade das Vinhas</b> 60 anos	<b>Exposição, Solo e Altitude</b> Nascente, Sul / Xisto 120-450 metros	<b>Álcool</b> 20%	<b>Dados Analíticos</b> <b>Acidez Total:</b> 3,94 gr/L <b>pH:</b> 3,78 <b>Açúcar Residual:</b> 96 gr/L <b>Baumé:</b> 3,3	<b>Enólogo</b> Manuel Lobo
<b>Temperatura de Consumo</b> 14-16°	<b>Sistematização</b> Socialcos	<b>Engarrafamento</b> Junho 2018		

