



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

QUINTA DO CRASTO VINTAGE PORTO 2018

Denominação de Origem

Porto

Ano Vinícola

Após o quente e seco ano de 2017, o inverno de 2018 também não foi generoso nos níveis de precipitação - de Outubro de 2017 até o final de Fevereiro de 2018, praticamente não choveu. As primeiras chuvas apareceram no final de Fevereiro e continuaram em abundância até meados de Junho. A primavera foi húmida e com temperaturas amenas, o que causou uma forte pressão de míldio na vinha entre a floração e o fecho do cacho. Uma situação pouco comum que surpreendeu a maioria dos viticultores da região vitivinícola do Douro. Foi fundamental estarmos preparados para agir no momento certo e não havendo margem para erros para garantir uma excelente condição sanitária na vinha. No final de Julho, veio o pintor e o início da maturação da uva. Agosto foi quente e seco, mas felizmente as reservas de água no solo provenientes das chuvas da primavera deram a possibilidade às videiras de trabalharem em pleno com uma excelente parede vegetativa. Como resultado, alcançámos níveis excepcionais de maturação da uva. Em Setembro, as noites frias e os dias quentes e secos permitiram que as castas de maturação tardia, como a Touriga Franca, atingissem níveis de maturação de excelência.

Na colheita de 2018 recebemos as primeiras uvas brancas da Quinta do Crasto no dia 29 de Agosto e terminámos a colheita no dia 14 de Outubro, com as últimas uvas das vinhas de maior altitude.

Como balanço final, 2018 apresentou-nos a excelência em frescura e equilíbrio nos vinhos brancos; vinhos tintos com excelente concentração, estrutura, frescura e definição aromática; e vinhos do Porto com excelente potencial de evolução.

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 estagiou em tonéis de carvalho de 9000 litros, onde permaneceu aproximadamente 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 notas de especiaria e estava muito bem integradas com frescos aromas de frutos silvestres do Douro. Na boca, apresenta um ataque vigoroso, evoluindo para um vinho de grande solidez e concentração, de estrutura compacta, onde dominam taninos massivos, mas de textura elegante, em perfeita integração com aromas retro nasais de fruta silvestre. Um vinho cativante, que termina de forma vibrante, muito persistente e com extraordinário potencial de envelhecimento em garrafa.



Informação Técnica

Idade das Vinhas
Mais de 60 anos

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

Álcool
20%

Dados Analíticos
Acidez Total: 3,8 gr/L
pH: 3,85
Açúcar Residual: 99gr/L
Baumé - 3,7

Enólogo
Manuel Lobo

Temperatura de Consumo
14-16°

Sistematização
Vinha tradicional
em socacos

Engarrafamento
Janeiro 2021

