



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

CRASTO ROSÉ 2018

Denominação de Origem

Douro

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 havia margem para erros, para garantirmos 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 atingissem níveis de excelência.

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

Como balanço final, temos em 2018 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

85% Touriga Nacional. 15% Tinta Roriz

Vinificação

As uvas, provenientes de talhões previamente seleccionados, foram transportadas em caixas de plástico alimentar de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Foram posteriormente desengaçadas e suavemente prensadas, tendo sido apenas aproveitado o mosto lágrima, que foi seguidamente transferido para uma cuba de inox onde se manteve a uma temperatura de 8°C durante 48 horas até à sua decantação. Seguidamente decorreu a fermentação alcoólica em cuba de inox com temperaturas controladas de 14°C durante um período de 30 dias.

Envelhecimento

O Crasto Rosé estagiou 3 meses em cubas de aço inox, em processo parcial de trabalho de borras finas ou «bâtonnage»

Nota de Prova

Cor salmão brilhante, com uma excelente frescura aromática, onde se destacam frescas notas frutos silvestres do Douro, em perfeita harmonia com elegantes notas florais. Em boca, inicia de forma cativante, evoluído para um vinho muito equilibrado, com taninos ligeiros de textura suave e excelente mineralidade. Um vinho muito sedutor que termina muito fresco e com boa persistência.



Informação Técnica

Idade das Vinhas
Mais de 20 anos

Exposição, Solo e Altitude
Nascente - Norte
Xisto - 450m

Álcool
13%

Dados Analíticos
Acidez Total: 5,5 gr/L
pH: 3,33
Açúcar Residual: 2,5 gr/L

Enólogo
Manuel Lobo

Temperatura de Consumo
8-10°

Sistematização
Vinha ao alto
e vinha em patamares
de 1 e 2 bardos

Engarrafamento
Fevereiro 2019