



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

QUINTA DO CRASTO TINTA RORIZ 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 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 favoráveis, tendo chovido dias 15 e 16 de Setembro, que veio favorecer a afinação da maturação de algumas vinhas. Os 3 talhões de Tinta Roriz da Quinta do Crasto, com a maturidade dos 32 anos de vida, na altitude de 300m e cada um com a sua exposição específica (nascente, sul e poente) exigem anualmente às equipas de viticultura e enologia um desafio constante para decifrar o ponto óptimo de vindima. O ano de 2015 não foi excepção: o talhão poente foi vindimado no dia 06 de Setembro, seguidos dos talhões sul e nascente. 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

Tinta Roriz

Vinificação

As uvas, provenientes do melhor talhão de Tinta Roriz da Quinta do Crasto, 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 10 dias com temperatura controlada. Finalizada a fermentação alcoólica as uvas foram suavemente prensadas em prensas hidráulicas.

Envelhecimento

O Quinta do Crasto Tinta Roriz 2015 estagiou 100% em barricas novas de carvalho francês.

Nota de Prova

O Quinta do Crasto Tinta Roriz 2015 é vinho uma cor violeta carregada, apresentando no nariz elegantes notas de esteva, muito bem integradas com complexas notas de especiaria fresca e bagas silvestres. Inicia a prova de boca de forma harmoniosa, evoluindo para um vinho de grande poder, com excelente volume de boca e taninos de textura sólida muito bem casados com aromas de frutos vermelhos. Um vinho envolvente de perfil gastronómico que termina com excelente frescura e persistência.



Informação Técnica

Idade das Vinhas 32 anos	Exposição, Solo e Altitude Este - Sul - Oeste - Norte 300 metros	Álcool 14,8%	Dados Analíticos Acidez Total: 5,1 gr/L pH: 3,76 Açúcar Residual: 1,8 gr/L	Enólogo Manuel Lobo
Temperatura de Consumo 16-18°	Sistematização Vinha em patamares de 1 e 2 bardos	Engarrafamento Outubro 2017		