



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

QUINTA DO CRASTO VINHA MARIA TERESA 2015

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

O ano 2015 ficou marcado por ser 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 benéficas, tendo chovido dias 15 e 16 de Setembro, que veio favorecer a afinação da maturação de algumas vinhas. A Vinha Maria Teresa com a sua exposição solar a nascente encontrou em 2015 condições excelentes para atingir o amadurecimento perfeito das suas uvas. Vindimámos a Vinha Maria Teresa em duas partes, nos dias 12 e 19 de Setembro. Como balanço final, 2015 caracteriza-se por um ano onde os vinhos se destacam pela sua fruta generosa, frescura natural e uma extraordinária elegância.

Castas

Vinhas Velhas - mistura de 49 variedades diferentes (até à data identificadas)

Vinificação

As uvas provenientes da Vinha Maria Teresa foram transportadas em caixas de 22 kg de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem em mesa de escolha à entrada da adega. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento, as uvas foram transferidas para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada. Após o final da fermentação alcoólica, as uvas são prensadas suavemente em prensas hidráulicas.

Envelhecimento

Quinta do Crasto Vinha Maria Teresa 2015 estagiou em barricas de carvalho 100% novas, sendo 90% de carvalho francês 10 % carvalho americano, onde permaneceu cerca de 20 meses. O lote final resulta da melhor selecção de barricas.

Nota de Prova

Apresenta cor ruby carregada. No nariz destaca-se pela sua extraordinária intensidade, onde encontramos elegantes notas de especiaria, aromas de esteva, e frescos aromas de frutos silvestres do Douro. Na boca mostra-se cativante, evoluindo para um vinho envolvente, de grande seriedade, composto por taninos sólidos de textura fina. Termina elegante, com grande frescura e uma extraordinária persistência. Um vinho muito sedutor, que manifesta a essência do terroir único da Vinha Maria Teresa.



Informação Técnica

Idade das Vinhas Cerca de 100 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente 120-190 metros	Álcool 14,6%	Dados Analíticos Acidez Total: 4,9 gr/L pH: 3,59 Açúcar Residual: 1,8 gr/L	Enólogo Manuel Lobo
Temperatura de Consumo 16-18°	Sistematização Vinha tradicional em socalcos	Engarrafamento Outubro 2017		