



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

QUINTA DO CRASTO TOURIGA FRANCA 2016

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

O ano vitícola de 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 e 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: as videiras apresentavam aspecto viçoso e no geral uma ótima área foliar, resultado das excelentes reservas hídricas resultantes do chuvoso inverno. Durante este período a maturação das uvas ocorreu de forma lenta. No entanto, nos dias 24 e 25 de Agosto choveram na Quinta do Crasto 18mm, 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 correcta maturação da uva o que nos permitiu seleccionar com precisão o correcto 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 projecção 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

Touriga Franca

Vinificação

As uvas, provenientes dos melhores talhões de Touriga Franca da Quinta do Crasto, foram transportadas em caixas de 22 Kg de capacidade e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento, o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada. No final da fermentação alcoólica, procedeu-se a uma prensagem suave.

Envelhecimento

Quinta do Crasto Touriga Franca 2016 estagiou em barricas de carvalho frances onde permaneceu 18 meses.

Nota de Prova

Apresenta uma cor violeta carregada. No nariz, impressiona pela sua intensidade e concentração de aromas de frutos vermelhos em perfeita harmonia com suaves notas florais. Na prova de boca apresenta um início intenso, evoluindo para um vinho de perfil elegante, com excelente volume de boca e taninos de textura sedosa, tudo muito bem integrado com notas de frutos vermelhos. Termina em perfeito equilíbrio, com uma extraordinária persistência e cheio de frescura. Um vinho que reflecte na perfeição, a identidade da casta.

Informação Técnica

| | | | | |
|---|---|---------------------------------------|--|-------------------------------|
| Idade das Vinhas 33 anos | Exposição, Solo e Altitude Nascente - Sul 300 metros | Álcool 14% | Dados Analíticos Acidez Total: 5,8 gr/L pH: 3,67 Açúcar Residual: 1,8 gr/L | Enólogo Manuel Lobo |
| Temperatura de Consumo 16-18° | Sistematização Vinha em patamares de 2 bardos | Engarrafamento Outubro 2018 | | |

