



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

CRASTO SUPERIOR SYRAH 2018

Denominação de Origem

Vinho Regional - Terras Durienses (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

97% Syrah; 3% Viognier

Vinificação

As uvas, provenientes da nossa Quinta da Cabreira no Douro Superior, foram transportadas em caixas de plástico alimentar 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.

Envelhecimento

Crasto Superior Syrah estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu cerca de 16 meses.

Nota de Prova

De cor ruby carregada, apresenta no nariz uma excelente intensidade aromática, onde é possível encontrar uma perfeita harmonia entre frutos silvestres frescos e notas de especiaria e chocolate. Na boca, mostra-se envolvente, com excelente estrutura e concentração, tanino potente, mas de textura sedosa. Um vinho cativante, que termina com excelente equilíbrio e óptima persistência.



Informação Técnica

Idade das Vinhas
17 anos

Exposição, Solo e Altitude
Nascente - Norte
130-450 metros

Álcool
14,5%

Dados Analíticos
Acidez Total: 5,3 gr/L
pH: 3,63
Açúcar Residual: 1,8 gr/L

Enólogo
Manuel Lobo

Temperatura de Consumo
16-18°

Sistematização
Patamares de 1 e 2 bardos

Engarrafamento
Outubro 2020