



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

CRASTO ALTITUDE 430 TINTO 2020

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

O ano de 2020 foi extremamente exigente, não só devido à pandemia global, mas também devido às condições climáticas bastante rigorosas, apresentando-se como um ano quente e seco durante o período crucial de maturação da uva. Este foi o Inverno mais quente desde 2005, tendo sido, no entanto, registada elevada precipitação, em especial no mês de Dezembro, tanto na Quinta da Cabreira (Douro Superior) como na Quinta do Crasto (Cima Corgo). Os meses de Março a Junho foram igualmente acompanhados de elevada precipitação e temperaturas altas, que levaram a um abrolhamento precoce, cerca de dez dias mais cedo que o habitual. Durante este período existiu maior pressão devido à possibilidade de aparecimento de doenças na vinha, sendo fundamental um acompanhamento permanente e muito rigoroso pela equipa de viticultura para evitar possíveis focos de infecção. Julho e Agosto foram meses quentes, mas felizmente existiu alguma disponibilidade de água no solo que garantiu a correcta maturação da uva. No entanto, foi fundamental não falhar o ponto óptimo de vindima de forma a evitar a ameaça da desidratação da uva. A vindima teve início a 17 de Agosto e terminou a 25 de Setembro. Foi uma vindima de menor produção com as videiras a apresentarem cachos mais pequenos e uvas de menor diâmetro, com uma óptima relação entre a película e a polpa, e conseqüentemente uma excelente concentração. Uma vindima marcada pela pandemia Covid-19 mas, com todo o profissionalismo e dedicação da equipa da Quinta do Crasto, deu origem à produção de vinhos brancos com excelente equilíbrio, frescura e definição aromática e vinhos tintos muito completos, com fruta muito expressiva, textura sedutora e excelente persistência.

Castas

70% Tinta Francisca; 30% Touriga Nacional

Vinificação

As uvas, vindimadas e transportadas em caixas de 22 kg, foram sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Foram posteriormente desengaçadas, ligeiramente esmagadas e transferidas para cubas de fermentação em aço inox com controlo de temperatura, onde fermentaram durante 4 dias com maceração pelicular e extração muito ligeira. Foram depois prensadas para barrica onde terminaram a fermentação.

Envelhecimento

Durante 12 meses em barrica usada de carvalho francês.

Nota de Prova

De cor granada, apresenta no nariz expressivas notas de frutos vermelhos, em perfeita sintonia com suaves aromas de bosque e especiaria fina. Na boca inicia de forma envolvente, evoluindo para um vinho de excelente volume e textura fina. Um vinho que demonstra toda a frescura e elegância das castas Tinta Francisca e Touriga Nacional, quando plantadas a uma cota de altitude de 430 metros e exposição norte. Um vinho sedutor que termina com excelente frescura e muita elegância.



Informação Técnica

Idade das Vinhas 16 Anos	Exposição e Altitude Norte 430 metros	Álcool 12,5%	Dados Analíticos Acidez Total: 5,2 gr/L pH: 3,45 Açúcar Residual: 1,6 gr/L	Enólogo Manuel Lobo
Temperatura de Consumo 16-18°	Sistematização Vinha ao Alto; Vinha em patamares de 2 bardos	Engarrafamento Maio 2022		