



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

CRASTO ALTITUDE 430 TINTO 2021

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

2021 ficará certamente marcado por ser um ano cheio de frescura e elegância. Foi um ano de clima instável e consequentemente muito desafiante na vinha e na adega, onde o planeamento rigoroso, acompanhamento periódico e capacidade de ajustamento foram essenciais para atingir a excelência. Após um Inverno rigoroso, com bons níveis de precipitação, as videiras iniciaram o ciclo vitícola com boas reservas. As temperaturas amenas desde o abrolhamento até à fase do pintor originaram que as videiras não sentissem grande stress, o que levou a que o ciclo da videira adiantasse aproximadamente 15 dias comparativamente à média dos últimos 5 anos. A vindima iniciou-se na última semana de Agosto com dias quentes e secos e noites frias. Nos dias 1 e 2 de Setembro vieram as primeiras chuvas e também uma diminuição das temperaturas médias, com a vindima a evoluir de forma serena e com temperaturas amenas. Um ano que ficará na memória pela produção de vinhos cheios, com excelente frescura, aromas muito finos, taninos de textura sedosa. Um ano muito elegante que dará origem a vinhos com excelente potencial de evolução em garrafa.

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 17 Anos	Exposição e Altitude Norte 430 metros	Álcool 12,5%	Dados Analíticos Acidez Total: 4,8 gr/L pH: 3,57 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 Junho 2023	 VEGAN	

Quinta do Crasto - Gouvinhas
5060-063 Sabrosa
Portugal

www.quintadocrasto.pt



Email: crasto@quintadocrasto.pt
Tel.: +351 254 920 020
Fax: +351 254 920 788