



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

CRASTO ALTITUDE 430 TINTO 2019

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

Depois de 2017 e 2018, com produções significativamente abaixo da média da última década, o ano de 2019 mostrou-se mais generoso em quantidade e mais na linha da média produtiva a que estamos habituados na Quinta do Crasto. No entanto, não deixou de ser um ano considerado desafiante, após um inverno e primavera secos, que levaram a baixos níveis de reservas de água no solo para as necessidades das videiras. Verificámos, no entanto, que nos meses de junho, julho e agosto, as videiras se mostravam com áreas foliares equilibradas e de aparência saudável, não indicando elevados sintomas de stress hídrico. Atribuímos este equilíbrio às temperaturas amenas (menos 5°C que a média dos últimos 5 anos na Quinta do Crasto) que se fizeram sentir desde maio até final de agosto. Este fator contribuiu positivamente para que o período de maturação das uvas durante os meses de julho e agosto decorresse de forma lenta e muito equilibrada. Como resultado, alcançámos níveis excepcionais de maturação da uva. A vindima de 2019 decorreu com muita tranquilidade, onde as noites frias e os dias quentes e secos, permitiram que as uvas fossem vindimadas no momento certo. Essencial foi também a chuva ocorrida nos dias 21 e 22 de setembro, que veio ainda ajudar a refinar a maturação de algumas castas mais tardias, nomeadamente a touriga franca.

Na colheita de 2019 recebemos as primeiras uvas brancas da Quinta do Crasto no dia 26 de agosto e terminamos a colheita no dia 11 de outubro com as últimas uvas das vinhas de maior altitude.

Como balanço final, temos em 2019 vinhos brancos muito expressivos, com excelente concentração, mostrando extraordinária frescura. Os vinhos tintos são também reflexo do equilíbrio ocorrido durante o ciclo vegetativo, apresentando-se como vinhos muito completos, onde podemos encontrar aromas vibrantes, excelente concentração, estrutura sólida e acima de tudo grande equilíbrio, indicando um excelente potencial de evolução.

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 15 Anos	Exposição e Altitude Norte 430 metros	Álcool 12,5%	Dados Analíticos Acidez Total: 5 gr/L pH: 3,59 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 2021		