



CRASTO SUPERIOR BRANCO 2023

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

O ano de 2023 caracterizou-se por ser mais um ano atípico no Douro: inverno quente e chuvoso, primavera quente e muito seca e um verão quente com elevadas precipitações nos meses de junho e setembro. Em termos do ciclo vegetativo, verificou-se um ligeiro atraso no abrolhamento, sendo que as condições de temperatura elevada na Primavera levaram a um adiantamento da floração e posterior adiantamento da fase de pintor. Este adiantamento da fase de pintor e da maturação, levaram à segunda vindima mais precoce no Crasto, tendo-se iniciado o corte dos brancos no dia 10 de agosto. O período de inverno registou valores superiores à média de precipitação e temperatura, nas sub-regiões do Cima Corgo e Douro Superior. Foram observados elevados valores cumulativos de chuva entre novembro e janeiro, e no mês de fevereiro valores muito baixos, quando comparados com os valores médios. Em ambas as sub-regiões, o mês de dezembro foi o mais chuvoso. Esta chuva abundante teve um impacto significativamente favorável nas reservas de água no solo. Relativamente aos meses de primavera, entre março e maio, os valores de precipitação foram muito baixos, principalmente quando comparados com a média dos últimos 30 anos. Durante este período, registaram-se temperaturas acima da média considerando-se o mês de abril bastante seco e quente. Em relação ao verão, o mês de junho registou valores bastante elevados de precipitação, que no Douro Superior foram acompanhados de queda de granizo. Já os meses de julho e agosto foram bastante secos. As temperaturas médias, estiveram muito próximas dos valores médios, exceto no mês de agosto, que se registaram temperaturas muito elevadas. Apesar do início do mês de setembro ter reunido condições ótimas para finalizar a maturação, na segunda metade do mês, com a ocorrência de algumas trovoadas, registaram-se elevados valores de precipitação verificados num curto espaço temporal. Outubro, foi igualmente marcado por elevados níveis de precipitação e temperaturas mais baixas em relação à média, tendo sido considerados meses frescos e chuvosos. Apesar do desafio imposto pelas condições edafoclimáticas e pela grande pressão de doenças e pragas, as uvas chegaram à adegas muito sãs e com maturações completas, resultando em vinhos muito equilibrados e elegantes, com boas cores, estrutura e cheiros de carácter.

Castas

60% Viosinho; 40% Verdelho

Vinificação

As uvas, provenientes do Douro Superior, foram transportadas em caixas de capacidade de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Foram posteriormente desengaçadas e prensadas. O mosto foi transferido para uma cuba de inox onde decantou a uma temperatura de 8°C durante 48 horas. A fermentação alcoólica foi iniciada em cuba de inox e posteriormente o vinho foi transferido para barricas de carvalho francês onde terminou a fermentação com temperatura controlada de 14°C durante um período de aproximadamente 45 dias.

Envelhecimento

O Crasto Superior Branco estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu 6 meses, em processo de trabalho de borras finas bâtonnage com as barricas assentes num sistema rotativo que permite o levantamento das borras sem incorporação de oxigénio.

Barrica nova 50% / Barrica usada 50%. | Barrica carvalho Francês – 85% / Barrica de carvalho Francês com topos em acácia – 15%

Nota de Prova

Vinho de cor limão pálido. Excelente expressão aromática onde se destacam frescas notas citrinas, bem integradas com elegantes notas florais e uma mineralidade vibrante. Na boca inicia muito fresco, evoluindo de uma forma cativante para um vinho de grande seriedade, com excelente volume e textura. Um vinho com perfil gastronómico que termina sedutor, com uma notável persistência e que pela sua acidez natural, deverá evoluir muito positivamente em garrafa.



Informação Técnica

Idade das Vinhas

26 Anos

Exposição e Altitude

Nascente - Norte
600 metros

Álcool

13,5%

Dados Analíticos

Acidez Total: 6,2 gr/L
pH: 3,39
Açúcar Residual: 1,6 gr/L

Enólogo

Manuel Lobo
Cátia Barbata

Temperatura de Consumo

8-10°

Sistematização

Vinha ao Alto;
Vinha em patamares
de 1 e 2 bardos

Engarrafamento

Junho 2024



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