



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

CRASTO BRANCO 2018

Denominação de Origem

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 havendo margem para erros para garantir 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, como a Touriga Franca, atingissem níveis de maturação de excelência.

Na colheita de 2018 recebemos as primeiras uvas brancas da Quinta do Crasto no dia 29 de Agosto e terminámos a colheita no dia 14 de Outubro, com as últimas uvas das vinhas de maior altitude.

Como balanço final, 2018 apresentou-nos 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

40% Viosinho; 30% Gouveio; 30% Rabigato

Vinificação

As uvas, provenientes de talhões previamente seleccionados, foram transportadas em caixas de plástico alimentar de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Foram posteriormente desengaçadas e prensadas. O mosto prensado foi transferido para uma cuba de inox onde se manteve a uma temperatura de 8°C durante 48 horas até à sua decantação. Seguidamente decorreu a fermentação alcoólica em cuba de inox com temperaturas controladas de 14°C durante um período de 30 dias.

Envelhecimento

85% Do lote de Crasto Branco permaneceu 3 meses em cubas de inox, em processo parcial de trabalho de borras finas batonage. 15% Do lote fermentou e estagiou em barrica usada de carvalho francês onde efectuou também batonage durante 3 meses.

Nota de Prova

Vinho de cor limão pálido, com vibrantes aromas de flor de laranjeira e fruto citrino. Na boca mostra-se muito fresco evoluindo de forma elegante para um vinho de excelente volume e textura muito bem integrado em agradáveis notas de mineralidade. Um vinho sedutor que termina fresco, equilibrado e com boa persistência.



Informação Técnica

Idade das Vinhas
Mais de 20 anos

Exposição, Solo e Altitude
Nascente - Norte
600 metros / Granítico

Álcool
12%

Dados Analíticos
Acidez Total: 5,85 gr/L
pH: 3,27
Açúcar Residual: 2,7 gr/L

Enólogo
Manuel Lobo

Temperatura de Consumo
8-10°

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

Engarrafamento
Janeiro 2019