



QUINTA DO CRASTO

Single Quinta Port and Douro Wines

CRASTO SUPERIOR BRANCO 2016

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

2016 ficou marcado por um inverno e uma primavera com níveis de chuva muito superiores à média dos últimos 30 anos, mas julho e agosto foram meses extremamente secos. No entanto, as reservas hídricas no solo criadas pelas chuvas do inverno, juntamente com a queda de 18 mm de chuva nos dias 24 e 25 de agosto, permitiram que o ciclo de maturação das uvas decorresse nas melhores condições. A vindima das uvas brancas começou a 2 de setembro e as primeiras uvas tintas entraram na adega no dia 5 de setembro. As condições meteorológicas durante a vindima continuaram muito favoráveis à correta maturação da uva – isto permitiu selecionar com precisão o momento ideal para vindimar cada vinha ou casta em particular. Como resultado, os vinhos brancos, tintos e do Porto produzidos mostraram excelente cor, grande projeção aromática e estrutura séria, assim como grande equilíbrio e elegância. Esta foi uma vindima que pela sua complexidade obrigou à equipa de enologia e de viticultura a passar muito tempo na vinha, para tomar as decisões mais importantes que originaram grandes vinhos.

Castas

60 % Viosinho; 40 % Verdelho

Vinificação

As uvas, provenientes do Douro Superior, foram transportadas em caixas de plástico alimentar 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, que teve lugar inicialmente em cuba de inox, sendo o vinho posteriormente transferido para barricas de carvalho francês, onde terminou a fermentação com temperatura de 14 °C durante um período de 45 dias.

Envelhecimento

Em barricas de carvalho francês, onde permaneceu 6 meses, em processo de trabalho de borras finas ou *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, com ligeiros toques dourados. Apresenta uma enorme frescura, predominando aromas vibrantes de frutos cítricos e suaves notas de flor de laranjeira. Evolui na boca de forma elegante, apresentando excelente volume e textura, sendo rapidamente dominado pelas refrescantes notas de mineralidade. Termina muito equilibrado, fresco e com excelente persistência.



Informação Técnica

Idade das Vinhas 20 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente/Sul 600 m	Álcool 12%	Dados Analíticos Acidez Total: 6,92 gr/L pH: 3,1 Açúcar Residual: 2,3 gr/L	Enólogo Manuel Lobo
Temperatura de Consumo 8-10°	Sistematização Vinha ao Alto; Vinha em patamares de 1 e 2 bardos	Engarrafamento Junho 2017		

