



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

CRASTO SUPERIOR 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, não havendo margem para erros, por forma a 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, alcançamos níveis excepcionais de maturação da uva. Em Setembro, as noites frias e os dias quentes e secos, permitiram que as castas de maturação tardia 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 terminamos a colheita no dia 14 de outubro com as últimas uvas das vinhas de maior altitude.

Como balanço final, temos em 2018 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

60% Viosinho; 40 Verdelho

Vinificação

As uvas, provenientes do Douro Superior, foram transportadas em caixas de capacidade 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 iniciada em cuba de inox e posteriormente o vinho foi transferido para barricas de carvalho francês onde terminou a fermentação com temperatura de 14°C durante um período de 45 dias.

Envelhecimento

Crasto Superior estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu 6 meses, em processo de trabalho de borras finas "batonage", 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 com ligeiros toques dourados. Mostra-se no nariz um vinho fresco e sedutor onde sobressaem excelentes notas citrinas muito bem integradas com ligeiras notas florais e vibrante mineralidade. Evolui na prova de boca para um vinho de porte sério e excelente volume, destacando-se pela excelente frescura e mineralidade. Um vinho que termina muito equilibrado e persistente, com excelente potencial de envelhecimento em garrafa.



Informação Técnica

Idade das Vinhas
Mais de 22 anos

Exposição e Altitude
Nascente - Norte
600 metros

Álcool
12,5%

Dados Analíticos
Acidez Total: 6,7 gr/L
pH: 3,15
Açúcar Residual: 2,2 gr/L

Enólogo
Manuel Lobo

Temperatura de Consumo
8-10°

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

Engarrafamento
Outubro 2019