



QUINTA DO CRASTO

Single Quinta Port and Douro Wines

CRASTO SUPERIOR TINTO 2015

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

2015 ficou marcado por ser um ano seco, mas extremamente equilibrado, uma vez que choveu na quantidade certa e na data mais adequada. Os meses de Julho e Agosto, tiveram temperaturas amenas, com dias quentes e noites frias, o que favoreceu muito positivamente a uma correcta maturação. Iniciamos a vindima com as uvas brancas no dia 21 de Agosto, e as primeiras uvas tintas entraram vindas da Quinta da Cabreira Douro Superior entraram no dia 29 de Agosto. As condições climatéricas até ao final de vindima foram muito favoráveis, tendo chovido dia 15 e 16 de Setembro, que veio favorecer a afinação da maturação de algumas vinhas, nomeadamente a nossa Touriga Nacional. Como resultado temos vinhos brancos e tintos com excelente definição aromática, estruturas compactas compostas por taninos redondos de grande qualidade. Um ano onde os vinhos se destacam pela sua fruta generosa, frescura natural e uma extraordinária elegância.

Castas

Touriga Nacional; Touriga Franca; Tinta Roriz e Souzão

Vinificação

As uvas, provenientes da nossa Quinta da Cabreira, no Douro Superior, foram transportadas em caixas de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento, o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada.

Envelhecimento

Em barricas de carvalho francês, onde permaneceu cerca de 12 meses.

Nota de Prova

De cor violeta brilhante, muito atrativo no aroma onde se destacam frescas notas de frutos silvestres do douro e elegantes notas de especiaria. Na prova de boca inicia muito equilibrado, evoluindo para um vinho de porte sério com excelente volume e textura composta por taninos aveludados. Um vinho atrativo que termina fresco e com excelente persistência.



Informação Técnica

Idade das Vinhas

14 anos

Exposição, Solo e Altitude

Nascente/Norte
130 a 450 m

Álcool

14%

Dados Analíticos

Acidez Total: 5,2 gr/L
pH: 3,6
Açúcar Residual: 2,1 gr/L

Enólogo

Manuel Lobo

Temperatura de Consumo

16-18°

Sistematização

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

Engarrafamento

Setembro 2017

