



QUINTA DO CRASTO

Single Quinta Port and Douro Wines

FLOR CRASTO BRANCO 2017

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

A vindima de 2017 fica na história da Quinta do Crasto como a vindima mais precoce de sempre. Um inverno com níveis de chuva baixos, combinado com temperaturas amenas, fez com que o ciclo vegetativo da videira iniciasse mais cedo do que o habitual. Os baixos níveis de precipitação mantiveram-se baixos durante todo o ciclo vegetativo, levando as videiras a um stress hídrico moderado e a uma consequente adaptação natural das cepas a estas condições adversas. Iniciamos a vindima no dia 8 de agosto com as primeiras uvas para vinho branco. Esta decisão foi muito importante pois conseguimos os níveis de frescura e acidez natural que desejávamos. No dia 18 de agosto começamos a vindimar as uvas tintas provenientes da Quinta da Cabreira, no Douro Superior, onde temos a possibilidade de regar, o que se veio a verificar fundamental para manter as videiras a trabalharem de forma equilibrada, originando assim uvas em perfeitas condições de maturação. No final de agosto as temperaturas noturnas baixaram significativamente, contribuindo a concluir da maturação das uvas. A chegada das noites frias e dos dias quentes originaram uvas em perfeito equilíbrio, pelo que iniciamos a vindima das primeiras uvas tintas na Quinta do Crasto. Setembro continuou seco, permitindo que a vindima decorresse da melhor forma. Terminamos a vindima também muito mais cedo do que o habitual, mais precisamente no dia 19 de setembro. Como balanço geral, podemos dizer que 2017 foi um ano de menor produção, onde as videiras apresentaram cachos mais pequenos e uvas de menor diâmetro, mas com uma excelente concentração e uma ótima relação entre a película e a polpa. Um ano desafiante para as equipas de viticultura e enologia, onde foi essencial não falhar na data certa de vindima, para se maximizar a qualidade. 2017 ficará certamente registado na história como um ano de vinhos excecionais.

Castas

50 % Codega do Larinho; 25 % Viosinho; 25 % 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

3 meses em cubas de aço inox

Nota de Prova

Vinho de cor citrina brilhante, com aromas expressivos de frutos tropicais a lembrar maracujá fresco, em perfeita sintonia com suaves notas florais. Inicia na prova de boca de forma cativante, evoluindo para um vinho equilibrado, de volume e estrutura média, muito bem integrado com excelentes sensações de mineralidade. Um vinho sedutor, que termina fresco e com uma agradável persistência.



Informação Técnica

Idade das Vinhas

Mais de 20 anos

Exposição, Solo e Altitude

Nascente - Norte | Granítico
600 m

Álcool

13%

Dados Analíticos

Acidez Total: 5,9 gr/L
pH: 3,31
Açúcar Residual: 3,5 gr/L

Enólogo

Manuel Lobo

Temperatura de Consumo

8-10°

Sistematização

Vinha ao alto e vinha
em patamares de 1 e 2 bardos

Engarrafamento

Fevereiro 2018

