



# QUINTA DO CRASTO

*Single Quinta Port and Douro Wines*

## QUINTA DO CRASTO RESERVA VINHAS VELHAS 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 no momento mais adequado. Os meses de julho e agosto tiveram temperaturas amenas, com dias quentes e noites frias, o que favoreceu muito positivamente a correta maturação das uvas. A vindima das uvas brancas começou a 21 de agosto e as primeiras uvas tintas entraram na adegas, vindas da Quinta da Cabreira no Douro Superior, a 29 de agosto. As condições meteorológicas até ao final de vindima foram muito favoráveis, tendo chovido a 15 e 16 de setembro, o que favoreceu a afinação da maturação de algumas vinhas, nomeadamente a da Touriga Nacional. O resultado foram vinhos brancos e tintos com excelente definição aromática e estruturas compactas, compostas por taninos redondos de grande qualidade. Um ano onde os vinhos se destacam pela sua fruta generosa, frescura natural e extraordinária elegância.

### Castas

Vinhas Velhas - mistura de castas 25 a 30 castas diferentes

### Vinificação

As uvas, provenientes de Vinhas Velhas, foram transportadas em caixas de 25 kg de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem em mesa de escolha à entrada da adegas. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento, o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada. Após o final da fermentação alcoólica, as uvas são prensadas suavemente em prensas hidráulicas.

### Envelhecimento

Em barricas de carvalho francês (85 %) e carvalho americano (15 %), onde permaneceu cerca de 18 meses.

### Nota de Prova

Cor rubi carregada. No nariz apresenta uma complexidade singular, com notas de esteva e especiaria fresca, muito bem integradas com exuberantes aromas de frutos silvestres. Inicia a prova de boca de forma elegante, evoluindo rapidamente para um vinho de excelente volume e estrutura compacta, composta por taninos frescos de textura aveludada. Termina harmonioso e muito persistente. Um vinho que espelha a identidade única das vinhas velhas da Quinta do Crasto.



### Informação Técnica

#### Idade das Vinhas

Média 70 anos

#### Exposição, Solo e Altitude

Nascente/Sul/Poente/Norte  
120 a 450m

#### Álcool

14,5%

#### Dados Analíticos

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

#### Enólogo

Manuel Lobo

#### Temperatura de Consumo

16-18°

#### Sistematização

Vinha Tradicional em socalcos

#### Engarrafamento

Agosto 2017

