



QUINTA DO
CRASTO
SINCE 1615

QUINTA DO CRASTO RESERVA VINHAS VELHAS 2016

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

O ano vitícola de 2016 foi um ano bastante complexo pelas condições climatéricas adversas. O Inverso foi extremamente generoso na quantidade de precipitação, tendo atingido níveis bastante superiores à média dos últimos 30 anos. Verificaram-se ainda temperaturas superiores ao normal até ao final de Janeiro. O início da Primavera continuou chuvoso, mas as temperaturas desceram consideravelmente, retardando assim o desenvolvimento das vinhas. No entanto Julho e Agosto foram meses extremamente quentes e secos, onde as videiras apresentavam aspecto viçoso e no geral uma excelente área foliar, efeito das excelentes reservas hídricas resultantes do chuvoso Inverno. Durante este período a maturação das uvas ocorreu de forma lenta. No entanto, nos dias 24 e 25 de Agosto choveram na Quinta do Crasto 18 mm, uma chuva muito agradecida pelas videiras, que juntamente com o decréscimo de temperatura no início de Setembro, originou uma perfeita maturação das uvas. Iniciámos a vindima das uvas brancas no dia 02 de Setembro, e as primeiras uvas tintas entraram no dia 05 de Setembro. As condições climatéricas durante a vindima continuaram muito favoráveis à correcta maturação da uva, o que permitiu seleccionar com precisão o correcto momento de vindima para cada vinha ou casta em particular. Como resultado, temos vinhos brancos, tintos e vinhos do porto que mostram excelentes cores, grande projecção aromática e estruturas sérias, com grande equilíbrio e elegância. Uma vindima que pela sua complexidade, obrigou as equipas de enologia e viticultura a passarem muito tempo na vinha, para tomarem as decisões mais importantes que originaram grandes vinhos.

Castas

Vinhas Velhas (mistura de 25 a 30 diferentes variedades)

Vinificação

As uvas provenientes de Vinhas Velhas, foram transportadas em caixas de 22 kg de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem em mesa de escolha 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. Após o final da fermentação alcoólica, as uvas são prensadas suavemente em prensas hidráulicas.

Envelhecimento

Quinta do Crasto Reserva Vinhas Velhas 2016 estagiou em barricas de carvalho francês (85%) e carvalho americano (15%), onde permaneceu cerca de 18 meses.

Nota de Prova

De cor ruby carregado, apresenta-se muito envolvente no nariz, onde se consegue perceber de imediato a identidade das nossas vinhas velhas. Aroma complexo com notas de esteva fresca, ligeiro cacau, tudo muito bem integrado com frutos silvestres do Douro. Inicia a prova de boca de forma elegante, evoluindo rapidamente para um vinho de grande solidez, onde encontramos um excelente volume e uma estrutura compacta, composta por taninos frescos de textura aveludada. Um vinho de identidade singular que termina harmonioso e muito persistente.

Informação Técnica

Idade das Vinhas Média de 70 anos	Exposição, Solo e Altitude Este - Sul - Oeste - Norte 120-450 m	Álcool 14,5%	Dados Analíticos Acidez Total: 5,4 gr/L pH: 3,63 Açúcar Residual: 2,0 gr/L	Enólogo Manuel Lobo
Temperatura de Consumo 16-18°	Sistematização Vinha tradicional em socalcos	Engarrafamento Setembro 2018		

