



# QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

## CRASTO RESERVA VINHAS VELHAS 2021

### Denominação de Origem

Douro

### Ano Vinícola

2021 ficará certamente marcado por ser um ano cheio de frescura e elegância. Foi um ano de clima instável e conseqüentemente muito desafiante na vinha e na adega, onde o planeamento rigoroso, acompanhamento periódico e capacidade de ajustamento foram essenciais para atingir a excelência. Após um Inverno rigoroso, com bons níveis de precipitação, as videiras iniciaram o ciclo vitícola com boas reservas. As temperaturas amenas desde o abroalhamento até à fase do pintor originaram que as videiras não sentissem grande stress, o que levou a que o ciclo da videira adiantasse aproximadamente 15 dias comparativamente à média dos últimos 5 anos. A vindima iniciou-se na última semana de Agosto com dias quentes e secos e noites frias. Nos dias 1 e 2 de Setembro vieram as primeiras chuvas e também uma diminuição das temperaturas médias, com a vindima a evoluir de forma serena e com temperaturas amenas. Um ano que ficará na memória pela produção de vinhos cheios, com excelente frescura, aromas muito finos, taninos de textura sedosa. Um ano muito elegante que dará origem a vinhos com excelente potencial de evolução em garrafa.

### 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 capacidade 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. No final da fermentação alcoólica, procedeu-se a uma prensagem suave.

### Envelhecimento

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

### Nota de Prova

De cor rubi profunda e intensa, impressiona no nariz pela sua profundidade e complexidade, onde as notas de frutos vermelhos maduros se misturam harmoniosamente com notas de bosque, destacando-se frescas notas de esteva. Na boca apresenta um início elegante, evoluindo para um vinho de grande solidez e estrutura, caracterizado por taninos de textura aveludada. Envolve, termina equilibrado, fresco e muito persistente. Um vinho de uma extraordinária complexidade que reflecte na íntegra a essência das vinhas velhas da Quinta do Crasto.



### Informação Técnica

**Idade das Vinhas**  
Média de 70 anos

**Exposição, Solo e Altitude**  
Este - Sul - Oeste - Norte  
120-450 m

**Álcool**  
14%

**Dados Analíticos**  
Acidez Total: 5,2 gr/L  
pH: 3,66  
Açúcar Residual: 1,6 gr/L

**Enólogos**  
Manuel Lobo  
Cátia Barbeta

**Temperatura de Consumo**  
16-18°

**Sistematização**  
Vinha tradicional  
em socalcos

**Engarrafamento**  
Julho 2023

