



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

QUINTA DO CRASTO TINTA RORIZ 2016

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

O ano vitícola de 2016 foi um ano bastante complexo pelas condições climatéricas adversas. O inverno foi extremamente generoso na quantidade de precipitação, tendo atingido níveis bastante superiores à média dos últimos 30 anos e 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: as videiras apresentavam aspecto viçoso e no geral uma ótima área foliar, resultado 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 18mm, 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 nos 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

Tinta Roriz

Vinificação

As uvas, provenientes dos melhores talhões de Tinta Roriz da Quinta do Crasto, foram transportadas em caixas de 22 kg de capacidade 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. No final da fermentação alcoólica procedeu-se a uma prensagem suave.

Envelhecimento

Quinta do Crasto Tinta Roriz 2016 estagiou, entre 16 e 18 meses, em 90% de barricas novas de carvalho francês e 10% barricas de 2º ano.

Nota de Prova

O Quinta do Crasto Tinta Roriz 2016 apresenta cor violeta carregado, mostra no nariz perfeita harmonia entre aromas de especiaria fresca, esteva e bagas silvestres. Na boca, apresenta um ataque possante evoluindo para um vinho de excelente equilíbrio e solidez, onde encontramos taninos de textura sedosa bem integrados com agradáveis aromas retronasais de bagas silvestres do Douro. Um vinho sedutor de perfil gastronómico que termina com excelente persistência.



Informação Técnica

Idade das Vinhas 33 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente - Sul - Poente - Norte 300 metros	Álcool 14,5%	Dados Analíticos Acidez Total: 5,1 gr/L pH: 3,72 Açúcar Residual: 1,8 gr/L	Enólogo Manuel Lobo
Temperatura de Consumo 16-18°	Sistematização Vinha em patamares de 2 bardos	Engarrafamento Outubro 2018		