



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

CRASTO SUPERIOR BRANCO 2019

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

Depois de 2017 e 2018, com produções significativamente abaixo da média da última década, o ano de 2019 mostrou-se mais generoso em quantidade e mais na linha da média produtiva a que estamos habituados na Quinta do Crasto. No entanto, não deixou de ser um ano considerado desafiante, após um inverno e primavera secos, que levaram a baixos níveis de reservas de água no solo para as necessidades das videiras. Verificámos, no entanto, que nos meses de junho, julho e agosto, as videiras se mostravam com áreas foliares equilibradas e de aparência saudável, não indicando elevados sintomas de stress hídrico. Atribuímos este equilíbrio às temperaturas amenas (menos 5°C que a média dos últimos 5 anos na Quinta do Crasto) que se fizeram sentir desde maio até final de agosto. Este factor contribuiu positivamente para que o período de maturação das uvas durante os meses de julho e agosto decorresse de forma lenta e muito equilibrada. Como resultado, alcançámos níveis excepcionais de maturação da uva. A vindima de 2019 decorreu com muita tranquilidade, onde as noites frias e os dias quentes e secos, permitiram que as uvas fossem vindimadas no momento certo. Essencial foi também a chuva ocorrida nos dias 21 e 22 de setembro, que veio ainda ajudar a refinar a maturação de algumas castas mais tardias. Na colheita de 2019 recebemos as primeiras uvas brancas da Quinta do Crasto no dia 26 de agosto e terminamos a colheita no dia 11 de outubro com as últimas uvas das vinhas de maior altitude. Como balanço final, temos em 2019 vinhos brancos muito expressivos, com excelente concentração, mostrando extraordinária frescura. Os vinhos tintos são também reflexo do equilíbrio ocorrido durante o ciclo vegetativo, apresentando-se como vinhos muito completos, onde podemos encontrar aromas vibrantes, excelente concentração, estrutura sólida e acima de tudo grande equilíbrio, indicando um excelente potencial de evolução.

Castas

60% Viosinho; 40 Verdelho

Vinificação

As uvas, provenientes do Douro Superior, foram transportadas em caixas de capacidade 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 iniciada em cuba de inox e posteriormente o vinho foi transferido para barricas de carvalho francês onde terminou a fermentação com temperatura de 14°C durante um período de 45 dias.

Envelhecimento

Crasto Superior estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu 6 meses, em processo de trabalho de borras finas "bâtonnage", com as barricas assentes num sistema rotativo que permite o levantamento das borras sem incorporação de oxigénio.

Barrica nova 50% / Barrica usada 50%.

Barrica carvalho Francês – 85% / Barrica de carvalho Francês com topos em acácia – 15%

Nota de Prova

Vinho de cor limão pálido, apresenta no nariz uma excelente frescura e mineralidade, bem integrado com frescas notas de frutos citrinos. Evolui na boca de forma cativante para um vinho de grande seriedade, com uma acidez vibrante e com grande volume, muito fresco e mineral. Um vinho de perfil gastronómico que termina sedutor e com enorme persistência.



Informação Técnica

Idade das Vinhas

23 Anos

Exposição e Altitude

Nascente - Norte
600 metros

Álcool

13%

Dados Analíticos

Acidez Total: 7,1 gr/L
pH: 3,05
Açúcar Residual: 1,8 gr/L

Enólogo

Manuel Lobo

Temperatura de Consumo

8-10°

Sistematização

Vinha ao Alto;
Vinha em patamares
de 1 e 2 bardos

Engarrafamento

Setembro 2020