



*Single Quinta Port and Douro Wines*

## FLOR DE CRASTO TINTO 2016

### Denominação de Origem

Douro

### Ano Vinícola

O ano vitícola de 2016 foi bastante complexo devido à presença de condições meteorológicas adversas. O inverso foi extremamente generoso na quantidade de precipitação, com níveis bastante superiores à média dos últimos 30 anos, e esteve caracterizado por temperaturas superiores às normais até ao final de janeiro. O início da primavera continuou chuvoso, mas as temperaturas desceram consideravelmente, retardando assim o desenvolvimento das videiras. No entanto, julho e agosto foram meses extremamente quentes e secos. As videiras apresentavam um aspeto viçoso e, em geral, uma excelente área foliar graças às abundantes reservas hídricas resultantes do inverno chuvoso. Durante este período a maturação das uvas ocorreu de forma correta, mas lenta. Porém, nos dias 24 e 25 de agosto caíram na Quinta do Crasto 18 mm de chuva, chuva esta que foi muito agradecida pelas videiras e que, juntamente com o decréscimo de temperatura no início de setembro, resultou numa perfeita maturação das uvas. A vindima das uvas brancas começou a 2 de setembro e as primeiras uvas tintas entraram na adega no dia 5 de setembro. As condições meteorológicas durante a vindima continuaram muito favoráveis à correta maturação da uva – isto permitiu selecionar com precisão o momento ideal para vindimar cada vinha ou casta em particular. Como resultado, vinhos brancos, tintos e do Porto produzidos mostraram excelente cor, grande projeção aromática e estrutura séria, assim como grande equilíbrio e elegância. Esta foi uma vindima que pela sua complexidade obrigou à equipa de enologia e de viticultura a passar muito tempo na vinha, para tomar as decisões mais importantes que originaram grandes vinhos.

### Castas

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

### Vinificação

As uvas vindimadas e transportadas em caixas de 22 kg são sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega, antes de serem desengaçadas e esmagadas e transferidas para cubas de fermentação em aço inox onde fermentaram com temperatura controlada durante um período de 7 dias.

### Envelhecimento

Em cubas de aço inoxidável com temperatura controlada.

### Nota de Prova

Cor violeta brilhante. Excelente expressão aromática, mostrando elegantes notas florais, bem integradas com frescos aromas de frutos vermelhos maduros. Inicia a prova em boca de forma fresca e elegante, evoluindo para um vinho com bom volume, textura fina e taninos polidos. Um vinho sedutor, que termina com grande equilíbrio e excelente frescura.



### Informação Técnica

<b>Idade das Vinhas</b> 10 a 15 anos	<b>Exposição, Solo e Altitude</b> Nascente/Sul/Poente/Norte 120 a 450m	<b>Álcool</b> 13%	<b>Dados Analíticos</b> Acidez Total: 4,7 gr/L pH: 3,72 Açúcar Residual: 2,1 gr/L	<b>Enólogo</b> Manuel Lobo
<b>Temperatura de Consumo</b> 16-18°	<b>Sistematização</b> Vinha ao alto e vinha em patamares de 1 e 2 bardos	<b>Engarrafamento</b> Setembro 2017		

Quinta do Crasto - Gouvinhas  
5060-063 Sabrosa  
Portugal

[www.quintadocrasto.pt](http://www.quintadocrasto.pt)



Email: [crasto@quintadocrasto.pt](mailto:crasto@quintadocrasto.pt)  
Tel: +351 254 920 020  
Fax: +351 254 920 788

**Safra 2016. Porto e Douro Wine Tasting em 09/04/2018.**