



CRASTO BRANCO 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 consequentemente 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 abrolhamento 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

40% Viosinho ; 30% Gouveio; 30% Rabigato

Vinificação

As uvas, provenientes de talhões previamente seleccionados, foram transportadas em caixas de plástico alimentar 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 em cuba de inox com temperaturas controladas de 14°C durante um período de 30 dias.

Envelhecimento

85% Do lote de Crasto Branco permaneceu 3 meses em cubas de inox, em processo parcial de trabalho de borras finas *bâtonnage*. 15% Do lote fermentou e estagiou em barrica usada de 225 litros de carvalho francês onde efectuou também *bâtonnage* durante 3 meses.

Nota de Prova

Vinho de cor limão pálido, com excelente expressão aromática onde se realçam frescos aromas de frutos citrinos, em harmonia com elegantes notas de flor de laranjeira. Um vinho cativante de excelente volume e textura elegante onde sobressaem vibrantes notas de mineralidade. Termina envolvente, muito fresco com boa persistência.



Informação Técnica

Idade das Vinhas Mais de 20 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente - Norte 600 metros / Granítico	Álcool 12%	Dados Analíticos Acidez Total: 6,3 gr/L pH: 3,27 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 Maio 2022		

Quinta do Crasto - Gouvinhas
5060-063 Sabrosa
Portugal

www.quintadocrasto.pt



Email: crasto@quintadocrasto.pt
Tel.: +351 254 920 020
Fax: +351 254 920 788

Safra 2021. Degustando Vinhos de Portugal, Curitiba 24/08/2022.