



QUINTA DO CRASTO TINTA RORIZ 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 fator 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, nomeadamente a touriga franca. 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

Tinta Roriz

Vinificação

As uvas, provenientes dos melhores talhões de Tinta Roriz da Quinta do Crasto, foram transportadas em caixas de plástico alimentar de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após desengace total e um ligeiro esmagamento, o mosto foi transferido para cubas de fermentação de inox, onde a fermentação decorreu a temperatura controlada. No final da fermentação alcoólica, procedeu-se a uma prensagem suave.

Envelhecimento

Quinta do Crasto Tinta Roriz 2019 estagiou em barricas de carvalho frances onde permaneceu 18 meses.

Nota de Prova

Com uma cor rubi intensa e profunda, este vinho impressiona pela sua extraordinária complexidade aromática onde delicadas notas de cacau, esteva e bagas silvestres vibrantes se combinam de forma harmoniosa. No paladar, revela-se irresistível desde o primeiro contacto, evoluindo para uma estrutura imponente, com grande volume, solidez e equilíbrio, sustentada por taninos de notável qualidade e tensão. Com uma personalidade marcante, apresenta um final fresco e de longa persistência, evidenciando um equilíbrio perfeito e um grande potencial de envelhecimento. Este Tinta Roriz 2019 é uma expressão notável da casta, refletindo a profundidade e a singularidade da região.

Informação Técnica

Idade das Vinhas Mais de 35 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente - Sul - Poente - Norte 300 metros	Álcool 14,5%	Dados Analíticos Acidez Total: 5,3 gr/L pH: 3,74 Açúcar Residual: 1,8 gr/L	Enólogo Cátia Barbeta Manuel Lobo
Temperatura de Consumo 16-18°	Sistematização Vinha em patamares de 2 bardos	Engarrafamento Janeiro 2021	 VEGAN	

