



QUINTA DO CRASTO VINTAGE PORTO 2022

Denominação de Origem
Porto

Ano Vinícola

2022 caracterizou-se por ser um ano extremamente seco. A reduzida precipitação ao longo da maior parte do ciclo vegetativo, tal como as altas temperaturas registadas durante os meses de Primavera e Verão, tiveram um impacto significativo quer na quantidade quer na maturação da uva. O período de Inverno, ou de dormência das videiras, entre Novembro e Fevereiro registou valores muito baixos de precipitação e a partir de Junho a região entrou em seca severa, tendo sido atingido 46,5°C no Pinhão, o valor mais alto alguma vez registado em Portugal. De referir que as temperaturas mínimas durante a noite nestes períodos foram igualmente elevadas, não permitindo a recuperação das videiras no período nocturno. Devido às temperaturas elevadas, houve uma antecipação da “floração” e da fase de “pintor”. Apesar de se ter verificado uma “boa nascedoura de cachos”, o impacto das condições climáticas foi significativo, com os cachos e os bagos a apresentarem-se de menor dimensão do que o habitual, demonstrando também a extrema resiliência das videiras, que se “defenderam” da seca que se instalou logo no início do seu ciclo. Os controlos de maturação foram antecipados para o início de Agosto, tendo a vindima sido iniciada a 18 de Agosto, com as castas brancas. Esta foi a segunda vindima mais precoce, a seguir à de 2017. As análises de maturação demonstravam alguma anormalidade no desenvolvimento dos compostos do bago, com teores de açúcar e níveis de acidez baixos em relação aos valores médios, situação explicada pelas condições climáticas verificadas. Apesar das condições climáticas incomuns ao longo do ano, as vinhas velhas da Quinta do Crasto acabaram por surpreender positivamente, com as videiras a terem uma boa adaptação, com uma produção de excelente qualidade. Este bom desempenho explica-se pela idade das videiras, com bom sistema radicular, capaz de chegar a solos mais profundos e com algum nível de humidade, porte e sistema de condução que as defende do stress hídrico e baixas produções. A exposição e essencialmente a cota das diferentes parcelas foram factores preponderantes em termos de produção, sendo que as cotas mais baixas apresentaram níveis de rendimento muito inferiores, quando comparados com parcelas e vinhas de cotas mais altas. A precipitação que ocorreu na segunda semana de Setembro teve uma importância tremenda em termos de qualidade dos mostos. Apesar de ter forçado a parar a vindima, verificou-se um “desbloqueio” das videiras que reagiram rapidamente a esta disponibilidade de água, levando a um aumento de rendimentos e de álcool dos mostos, não comprometendo a parte sanitária da produção. O ano de 2022 foi definitivamente desafiante, com os vinhos a apresentarem teores alcoólicos moderados, com acidez equilibrada, cores estáveis e boa estrutura, mas acima de tudo uma elegância fantástica!

Castas
Vinhas Velhas - Field Blend

Vinificação

As uvas, provenientes de Vinhas Velhas, foram transportadas em caixas de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após um suave esmagamento, sem desengace, foram encaminhadas para um lagar tradicional onde foram pisadas em intervalos regulares. A fermentação alcoólica foi interrompida de forma precisa com a adição de aguardente vínica, garantindo o equilíbrio desejado entre álcool e açúcar residual.

Envelhecimento

Quinta do Crasto Vintage estagiou em tonéis de carvalho de 9000 litros, onde permaneceu aproximadamente 2 anos. Foi engarrafado sem qualquer colagem ou filtração, estando sujeito a criar um ligeiro depósito durante o seu envelhecimento.

Nota de Prova

De cor violeta intensa, quase opaca, este vinho exibe no nariz uma gama aromática vibrante, com notas frescas de esteva, amoras silvestres e delicadas notas de cacau, evidenciando a sua complexidade e profundidade. Em boca, inicia-se com grande potência, desenvolvendo-se para uma estrutura compacta sustentada por taninos firmes, mas de textura refinada, conferindo-lhe uma base sólida e perfeitamente equilibrada. Trata-se de um vinho de elevada complexidade e persistência, com um claro potencial de envelhecimento em garrafa, capaz de se aprimorar e desenvolver novas e complexas camadas ao longo do tempo.



Informação Técnica

Idade das Vinhas
Mais de 60 anos

Exposição, Solo e Altitude
Nascente - Sul; Xisto
120 a 450m

Álcool
20%

Dados Analíticos
Acidez Total: 3,5 gr/L
pH: 3,90
Açúcar Residual: 92gr/L
Baumé: 3,3

Enólogos
Cátia Barbata
Manuel Lobo

Temperatura de Consumo
14-16°

Sistematização
Vinha tradicional
em socalcos

Engarrafamento
Novembro 2024



VEGAN

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