QUINTA DO CRASTO
SINCE 1615

CRASTO SUPERIOR SYRAH 2023

Denominação de Origem
Vinho Regional - Terras Durienses (Douro)

Ano Vinícola
O ano de 2023 caracterizou-se por ser mais um ano atípico no Douro: inverno quente e chuvoso, primavera quente e muito seca e um verão quente com elevadas precipitações nos meses de junho e setembro. Em termos do ciclo vegetativo, verificou-se um ligeiro atraso no abrolhamento, sendo que as condições de temperatura elevada na Primavera levaram a um adiantamento da floração e posterior adiantamento da fase de pintor. Este adiantamento da fase de pintor e da maturação, levaram à segunda vindima mais precoce no Crasto, tendo-se iniciado o corte dos brancos no dia 10 de agosto. O período de inverno registou valores superiores à média de precipitação e temperatura, nas sub-regiões do Cima Corgo (CC) e Douro Superior (DS), onde se encontram as nossas vinhas. Foram observados elevados valores cumulativos de chuva entre novembro e janeiro, e no mês de fevereiro valores muito baixos, quando comparados com os valores médios. Em ambas as sub-regiões, o mês de dezembro foi o mais chuvoso. Esta chuva abundante teve um impacto significativamente favorável nas reservas de água no solo, já que o ano de 2022 foi um dos mais secos e quentes desde qua há registo. Neste período, os valores da temperatura foram mais elevados quando comparados com os valores médios dos últimos 30 anos. Relativamente aos meses de primavera, entre março e maio, os valores de precipitação foram muito baixos, principalmente quando comparados com a média dos últimos 30 anos, Durante este período, registaram-se igualmente temperaturas acima da média dos últimos 30 anos nas duas sub-regiões, considerando-se o mês de abril bastante seco e quente devido às condições registadas. O final da primavera foi desta forma importante para repor as reservas de água no solo. Em relação ao verão, o mês de junho registou valores bastante elevados de precipitação em relação à média dos últimos 30 anos. Estes valores elevados de precipitação no Douro Superior foram acompanhados de queda de granizo, em especial no dia 12 de junho, com um total de 25,4 mm nesse dia, registados praticamente em menos de uma hora. Já os meses de julho e agosto foram bastante secos. As temperaturas médias, estiveram muito próximas dos valores médios, exceto no mês de agosto, que se registaram temperaturas muito elevadas. Apesar do início do mês de setembro ter reunido condições ótimas para finalizar a maturação e iniciar a colheita, na segunda metade do mês, com a ocorrência de algumas trovoadas, registaram-se elevados valores de precipitação verificados num curto espaço temporal. Foi também um mês com temperaturas mais baixas em relação à média, tendo sido considerado um mês fresco e chuvoso. O último mês do ano vitícola, outubro, foi igualmente marcado por elevados níveis de precipitação, principalmente quando comparado com a média dos últimos 30 anos. Apesar do desafio imposto pelas condições edafoclimáticas e pela grande pressão de doenças e pragas, as uvas chegaram à adega muito sãs e com maturações completas, resultando em vinhos muito equilibrados e elegantes, com boas cores, estrutura e cheios de carácter.



Castas
97% Syrah; 3% Viognier

Vinificação
As uvas, provenientes da nossa Quinta da Cabreira, no Douro Superior, foram transportadas em caixas de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após um desengace total e um ligeiro esmagamento o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox onde a fermentação alcoólica ocorreu a temperatura controlada. Concluida a fermentação alcoólica, procedeu-se a uma prensagem suave.

Envelhecimento
Crasto Superior Syrah estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu cerca de 16 meses.

Nota de Prova
De cor rubi profunda, revela no nariz uma notável expressão aromática, onde se destacam frutas pretas maduras e sugestões de bosque, envolvidas por delicadas notas de especiarias frescas, num conjunto harmonioso e cativante. Na boca, mostra-se denso e suculento, com taninos firmes, porém refinados, que lhe conferem estrutura e elegância. Um vinho expressivo, fiel à identidade da casta Syrah, que se prolonga com frescura e notável persistência final.

Informação Técnica

Idade das Vinhas 16 a 21 anos	**Exposição, Solo e Altitude** Nascente - Sul - Poente - Norte 120 a 450 m	**Álcool** 14,5%	**Dados Analíticos** Acidez Total: 5,2 gr/L pH: 3,66 Açúcar Residual: 1,6 gr/L	**Enólogo** Manuel Lobo Cátia Barbeta
Temperatura de Consumo 16-18º	**Sistematização** Vinha ao Alto; Vinha em patamares de 1 e 2 bardos	**Engarrafamento** Setembro 2025		V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN

Quinta do Crasto - Gouvinhas
5060-063 Sabrosa
Portugal

www.quintadocrasto.wine

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