

QUINTA DO CRASTO VINHA DA PONTE 2015 DOURO DOC 14.5° 3L



3l

Fabricant

Quinta do Crasto

Titre alcoométrique

14.5 %

Processus de fabrication

Les meilleurs raisins des meilleures parcelles sont amenés au chai en caquettes de plastique de 22 kg, puis foulés aux pieds dans une cuve traditionnelle en pierre (lagar). Le jus est transféré dans une cuve inox ouverte puis, une fois la fermentation alcoolique de sept jours terminée, il est élevé 20 mois en fûts de chêne français neufs (225 litres).

A boire jusqu'au

2040

Prix

Jancis Robinson , 18.5 Points

Wine Spectator , 95 Points

actuel 825.00

(y compris la TVA)