

QUINTA DO CRASTO CRASTO BRANCO SUPERIOR 2024 DOURO DOC 12.5° 75CL



75cl

Fabricant

Quinta do Crasto

Titre alcoométrique

12.5 %

Cépage

Verdelho , Viosinho

Processus de fabrication

Die Trauben werden selektioniert, abgebeert und gepresst. Der Saft wird in Edelstahltanks umgefüllt und für 48 Stunden lang bei 8°C belassen. Die alkoholische Gärung beginnt in Edelstahltanks und der Wein wird dann in Fässer aus französischer Eiche umgefüllt, wo die Gärung 45 Tage lang bei 14 °C andauert. Reifung 6 Monate in französischen Eichenfässern unter Aufrühren der Hefe. Neue Fässer 50% / Gebrauchte Fässer 50%; Fässer aus französischer Eiche 85%; Fässer aus französischer Eiche mit Akazienköpfen 15%

Température de dégustation

10 °C - 12 °C

A boire jusqu'au

2032

Prix

Vinum , Silber Medaille Points

22.80

(y compris la TVA)