

QUINTA DO CRASTO COLHEITA 2003 PORT 20° 75CL



75cl

Fabricant

Quinta do Crasto

Titre alcoométrique

20 %

Processus de fabrication

Les raisins, issus de vieilles vignes, sont amenés au domaine dans des cagettes en plastique. À leur arrivée à la cave, ils sont scrupuleusement contrôlés sur une table de tri. Ensuite, les raisins sont légèrement écrasés avec leurs rafles et placés dans une cuve traditionnelle en pierre ('lagar'), avant d'être foulés aux pieds comme le veut la tradition. On y ajoute ensuite un alcool de vin pour arrêter la fermentation et renforcer le vin. Le vieillissement a lieu en fûts de chêne portugais de 550 litres pendant environ 17 ans.

actuel 60.50

(y compris la TVA)