

# QUINTA DO CRASTO CRASTO BRANCO 2021 DOURO DOC 12° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Quinta do Crasto

**Titre alcoométrique**

12 %

**Cépage**

Gouveio , Rabigato , Viosinho

**Processus de fabrication**

Les raisins sont sélectionnés, égrappés et pressés, le moût est macéré en cuves inox pendant 48 heures. Fermentation également en cuves inox à température contrôlée (14°C) pendant 30 jours.

**Température de dégustation**

10 °C - 12 °C

**A boire jusqu'au**

2025

**actuel 15.90**

(y compris la TVA)