

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 13.50

(y compris la TVA)