

QUINTA DO CRASTO COLHEITA 2005 PORT 20° 75CL



75cl

Fabricant

Quinta do Crasto

Titre alcoométrique

20 %

Processus de fabrication

Les raisins proviennent de vieilles vignes et sont soigneusement contrôlés avant d'être foulés aux pieds dans des cuves traditionnelles en pierre ('lagar'). De l'eau-de-vie de raisin est ensuite ajoutée pour stopper la fermentation et renforcer le vin. Le vin vieillit pendant 18 ans en fûts de chêne portugais et est mis en bouteille sans collage ni filtration.

Température de dégustation

12 °C - 14 °C

A boire jusqu'au

2060

59.00

(y compris la TVA)