

# QUINTA DO CRASTO CRASTO BRANCO SUPERIOR 2023 DOURO DOC 13.5° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Quinta do Crasto

**Titre alcoométrique**

13,5 %

**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**

**19.40**

(y compris la TVA)