

QUINTA DO CRASTO CRASTO BRANCO 2024 DOURO DOC 12.5° 75CL



75cl

Fabricant

Quinta do Crasto

Titre alcoométrique

12.5 %

Cépage

Gouveio , Rabigato , Viosinho

Processus de fabrication

Les raisins, provenant des vignobles les plus élevés, sont sélectionnés, égrappés et pressés, le moût est clarifié dans une cuve en acier pendant 48 heures. Fermentation dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée (14 °C) pendant 30 jours.

Température de dégustation

10 °C - 12 °C

A boire jusqu'au

2025

15.90

(y compris la TVA)