

# QUINTA DO CRASTO VINTAGE 2018 PORT 20° 37.5CL



**37.5cl**

**Fabricant**

Quinta do Crasto

**Titre alcoométrique**

20 %

**Processus de fabrication**

Les raisins sont foulés avec la rafle dans des lagaras en pierre, puis la fermentation est interrompue par l'ajout d'eau-de-vie. L'élevage a lieu pendant deux ans dans de grands et vieux fûts de chêne portugais, puis vient la maturation en bouteille, qui peut également se poursuivre pendant quelques années dans la cave du domaine si les conditions le permettent. Le vin est mis en bouteille sans être filtré et forme avec le temps un dépôt dans la bouteille.

**Prix**

**Wine Spectator , 95 Points**

**actuel 35.00**

(y compris la TVA)