

QUINTA DO CRASTO TAWNY 10 YEARS PORT 20° 4.5L



4.5l

Fabricant

Quinta do Crasto

Titre alcoométrique

20 %

Cépage

Regional aus alten Lagen

Processus de fabrication

Le Porto Quinta do Crasto Tawny 10 ans subit un processus de fabrication rigoureux, où il vieillit en moyenne 10 ans dans des fûts de chêne portugais, ce qui lui confère une complexité remarquable. La sélection soignée de vins raffinés issus des meilleurs terroirs et la combinaison de techniques traditionnelles et modernes garantissent des standards de qualité élevés.

Température de dégustation

12 °C - 14 °C

Prix

James Suckling , 91 Points

Wine Spectator , 90 Points

Wine Enthusiast , 91 Points

Âge

10 Années

249.00

(y compris la TVA)