

QUINTA DO CRASTO CRASTO ALTITUDE 2020 DOURO DOC 12.5° 75CL



75cl

Fabricant

Quinta do Crasto

Titre alcoométrique

12.5 %

Processus de fabrication

70% de Tinta Francisca et 30% de Touriga Nacional ont été placés dans des cuves en inox à température contrôlée. Le jus y fermente pendant quatre jours au contact des peaux de raisin. Il est ensuite pressé et transvasé dans des fûts en bois où la fermentation se poursuit jusqu'à la fin. Après la fermentation alcoolique, le vin est élevé pendant 12 mois dans d'anciens fûts de chêne français de 225 litres.

Température de dégustation

16 °C - 18 °C

A boire jusqu'au

2032

actuel 22.80

(y compris la TVA)