

QUINTA DO CRASTO VINTAGE 2018 PORT 20° 75CL



75cl

Fabricant

Quinta do Crasto

Titre alcoométrique

20 %

Processus de fabrication

Les raisins sont foulés avec la rafle dans des lagares en pierre, puis la fermentation est interrompue par l'ajout d'eau-de-vie. Élevage : deux ans dans de grands et vieux fûts de chêne portugais, puis vieillissement en bouteille. Le vin est mis en bouteille sans être filtré et forme avec le temps un dépôt dans la bouteille.

Prix

Wine Spectator , 95 Points

Global Fortified Masters , Medaille: Gold Points

65.00

(y compris la TVA)