

QUINTA DO CRASTO VINHA DA PONTE 2018 DOURO DOC 14.5° 75CL



75cl

Fabricant

Quinta do Crasto

Titre alcoométrique

14.5 %

Cépage

Regional aus alten Lagen

Processus de fabrication

Les raisins ont été transportés au domaine dans des caisses en plastique et ont fait l'objet d'une nouvelle sélection rigoureuse. Ensuite, ils ont été foulés aux pieds en cuve de pierre traditionnelle ('lagar'). Le jus qui en résulte a été transvasé en cuves inox ouvertes. La fermentation s'effectue sur 7 jours. Le vin est ensuite élevé 20 mois en fûts de chêne français neufs (225 litres).

Prix

Robert Parker , 97 Points

208.00

(y compris la TVA)