

# QUINTA DO CRASTO TINTA RORIZ 2017 DOURO DOC 14.5° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Quinta do Crasto

**Titre alcoométrique**

14.5 %

**Processus de fabrication**

Les meilleurs raisins issus des meilleures parcelles sont transportés à la cave dans des caisses en plastique de 22 kg, puis foulés aux pieds dans une cuve traditionnelle en pierre (lagar). Le jus est ensuite transvasé en cuves inox. La fermentation dure environ 10 jours. Dès que la fermentation alcoolique est terminée, les raisins sont délicatement pressés à l'aide de pressoirs hydrauliques et élevés en fûts de chêne français neufs.

**A boire jusqu'au**

2036

**Prix**

**Robert Parker , 95-97 Points**

**actuel 69.00**

(y compris la TVA)