QUINTA DO CRASTO VINHAS VELHAS RESERVA 2022 DOURO DOC 14° 6L



6l

Fabricant
Quinta do Crasto

Titre alcoométrique
14 %

Cépage
Regional aus alten Lagen

Processus de fabrication
Les raisins sont amenés à la cave dans des caisses en plastique de 22 kg, rigoureusement sélectionnés en fonction de leur qualité, entièrement égrappés et légèrement foulés au pied. Le jus est transvasé en cuves inox à température contrôlée. Une fois la fermentation alcoolique terminée, les raisins sont délicatement pressés avec des pressoirs hydrauliques puis le vin est élevé 18 mois en fûts de chêne français (85 %) et américain (15 %).

Température de dégustation
18 °C - 16 °C

A boire jusqu'au
2037

Prix
Robert Parker , 95 Points

280.00
(y compris la TVA)