

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

280.50

(y compris la TVA)