

# QUINTA DO CRASTO LATE BOTTLED VINTAGE 2017 PORT 20° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Quinta do Crasto

**Titre alcoométrique**

20 %

**Processus de fabrication**

Die Trauben werden mit Stiel in Stein-Lagares gestampft, dann wird die Gärung durch die Zugabe von Branntwein unterbrochen. Ausbau: 4 Jahre in grossen Eichenfässern (9000 l). Der Wein wird unfiltriert abgefüllt und bildet mit der Zeit in Depot in der Flasche.

**29.50**

(y compris la TVA)