

QUINTA DO CRASTO TINTA RORIZ 2016 DOURO DOC 14.5° 1.5L



1.5l

Fabricant

Quinta do Crasto

Titre alcoométrique

14.5 %

Cépage

Tinta Roriz

Processus de fabrication

Beste Trauben aus besten Parzellen werden in 22 kg Plastikkisten zur Kellerei gebracht, und anschliessend in traditionellen Steintank (Lagar) mit Füßen getreten. Der Saft wird in Edeltank umgefüllt. Die Gärung dauert ca. 10 Tage lang. Sobald die alkoholische Gärung abgeschlossen ist, werden die Trauben mit hydraulischen Pressen sanft gepresst und in neuen französischen Eichenfässern ausgebaut.

A boire jusqu'au

2040

Prix

Robert Parker , 95+ Points

109.50

(y compris la TVA)