



Quinta do Crasto Reserva

Vinhas Velhas

Herkomst

Douro, Portugal.

Druivenras

Tussen de 25-30 inheemse druivenrassen

Vinificatie

De druiven, afkomstig van oude wijnstokken met een gemiddelde leeftijd van 70 jaar, worden in kistjes van 22 kg naar de wijnmakerij gebracht en ondergaan een strenge controle selectie bij aankomst. Na een volledige ontsteling en lichte kneuzing wordt het sap overgebracht naar temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen tanks. Zodra de alcoholische gisting is voltooid, wordt de most voorzichtig geperst.

Rijping

Ongeveer 18 maanden in Franse (85%) en Amerikaanse (15%) eiken vaten.

Alcoholpercentage

14%

Proefnotitie

Diep robijnrood van kleur. De neus maakt indruk door zijn buitengewone frisheid en complexiteit en frisse, bosachtige aroma's, met tonen van braam en wilde bessen. Het gehemelte biedt een elegant begin met een uitstekend mondgevoel en een stevige structuur van tannines met een complexe afdronk. Opmerkelijk complex, belichaamt en weerspiegelt de essentie van de oude wijnstokken van Quinta do Crasto

Wijn-spijs

Wildgerechten, Runderrollade, Lamsvlees, harde kazen.

Serveertemperatuur

16-18 graden Celsius

