



Crasto Superior Branco

Herkomst

Douro, Portugal.

Druivenras

60% Viosinho; 40% Verdelho

Vinificatie

De druiven zijn afkomstig uit de subregio Douro Superior. Bij aankomst in de wijnkelder worden de druiven ontsleed en geperst. Het sap wordt overgebracht naar roestvrijstalen tanks waar het 48 uur bij 8°C blijft om te decanteren. De alcoholische fermentatie begint in roestvrijstalen tanks en de wijn wordt vervolgens overgebracht naar Franse eikenhouten vaten waar de gisting 45 dagen doorgaat bij 14°C.

Rijping

6 maanden in Franse eikenhouten vaten.

Alcoholpercentage

12%

Proefnotitie

Met een heldere citroenkleur is het zeer aromatisch in de neus, met levendige citrustonen die perfect gecombineerd worden met delicate bloemige hints en een frisse, uitgesproken mineraliteit. Harmonieus begin dat leidt tot een evenwichtige wijn met een frisse textuur. De smaak biedt citroenachtige en minerale tonen en een levendige zuurgraad die zorgt voor een grote persistentie in de afdronk.

Wijn-spijs

Gepocheerde zalm of licht gerookte zalm. Kipgerechten en gevogelte. Zelfs met kalfsvlees combineert deze wijn goed en zachte kazen.

Serveertemperatuur

10-12 graden Celsius

