



Crasto Tinto

Herkomst

Douro, Portugal

Druivenras

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca and Tinta Barroca

Vinificatie

Druiven worden naar de wijnmakerij gebracht in kistjes van 22 kg. Na een strenge selectie worden de stelen verwijderd en de druiven gekneusd en overgebracht naar roestvrijstalen vaten. De alcoholische gisting vindt plaats bij een gecontroleerde temperatuur gedurende 7 dagen.

Rijping

85% in roestvrijstalen vaten met temperatuurregeling; 15% in Franse eikenhouten vaten van 225 liter gedurende 6 maanden.

Alcoholpercentage

14,5%

Proefnotitie

Robijnrood van kleur. De neus toont expressieve tonen van rood fruit in perfecte harmonie met licht houtachtige aroma's en fijne kruiden. Het mondgevoel begint op een boeiende manier en verandert naar een wijn met een uitstekend volle smaak, met zachte tannines. De afdrank is fris, evenwichtig en aanhoudend.

Wijn-spijs

Verschillende vleesgerechten, tapas, gedroogde worst, harde kazen.

Serveertemperatuur

16-18 graden Celsius

